

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 французской кухни на 48 мест

тема

Руководитель

\_\_\_\_\_

подпись, дата

доцент, канд. биол. наук

должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк

инициалы, фамилия

Выпускник

\_\_\_\_\_

подпись, дата

ЗТТ16-02БТ

группа

А.В.Морозова

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

\_\_\_\_\_

подпись, дата

Н.Ю.Теплюк

инициалы, фамилия

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

Ведение.....	.....
1 Разработка концепции предприятия.....	.....
2 Организационно-технологический раздел .....	.....
2.1 Производственная программа предприятия.....	.....
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	.....
2.3 Складская группа помещений.....	.....
2.4 Горячий цех (кондитерский, мучной).....	.....
2.5 Организация работы производства.....	.....
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	.....
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	.....
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания .....	.....
3 Охрана труда.....	.....
4 Научно-исследовательский раздел.....	.....
Заключение .....	.....
Список используемых источников.....	.....
Приложение .....	.....

## ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время наблюдается интенсивное развитие отрасли общественного питания по всей стране. Открываются новые предприятия, реконструируются старые, таким образом, на рынке появляются новые представители данной отрасли. В Красноярске и крае также наблюдается тенденция развития данной отрасли. Это стало заметно по непрерывно растущему числу ресторанов, кафе, баров и других предприятий общественного питания. Это связано с ростом потребности населения в питании и досуге. Но не всегда то, что предлагают эти предприятия, отвечает требуемым нормам. В процессе деятельности предприятий очень часто нарушаются санитарно-гигиенические нормы, правила подачи и сервировки блюд и многое другое.

От правильной организации работы предприятия общественного питания и его персонала зависят здоровье и настроение тех, кто пользуется их услугами. Культура обслуживания – является одним из важных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания. Это понятие включает санитарное состояние помещений и уровень механизации производства, наличие рекламы и информации, степень комфортности и уюта залов. Качество пищи служит определяющим фактором при оценке работы предприятий общественного питания. Уровень обслуживания в ресторане зависит не только от его материально-технической базы и успешного менеджмента, но и от профессионального мастерства тех, кто призван создавать обстановку радушия и гостеприимства.

## 1 Разработка концепции ресторанного заведения

В наше время конкуренция на рынке общественного питания растет с каждым днем. Даже в сибирском городе Красноярске количество предприятий питания настолько много, что сделать выбор в пользу какого-нибудь одного становится крайне сложно.

Проанализировав рынок ресторанных услуг в городе Красноярске, можно заметить, что большой популярностью пользуются заведения, специализированные на кухнях разных стран мира. В городе нет заведений с подобной концепцией, а увидеть «Париж» мечтают многие. Кафе «Париж» – заведение, в котором становится уютно не только от французского колорита и теплой атмосферы, а ещё и от развлекательных шоу-программ и веселых танцев в компании друзей.

При этом, проанализировав рынок общественного питания в Красноярске, можно отметить, что, несмотря на большое количество креативных и модных заведений, жители города на протяжении многих лет отдают свое предпочтение кафе и ресторанам, специализирующимся на национальной кухне. Так, в Красноярске много заведений восточной («Баран и Биссер», «Генацвале», «Чайхона Гранат», «Урарту», «Султан Сулейман»), украинской («Шкварок», «Хмельницкий», «Карпаты»), паназиатской («Брюсли», «Панда и гусь», «Kannam chicken», «Yoshi») и русской кухни («Кадриль», «Гадалов», «Распутин», «Суриков»). Это говорит, прежде всего, о том, что жителям нашего города важно не только вкусно покушать, но и погрузиться в уютную атмосферу выбранного заведения. Именно с этой задачей кафе и рестораны национальной кухни справляются лучше потенциальных конкурентов.

Таким образом, проектируемое кафе - это как раз то, чего не хватает в нашем городе. «Париж» - это кафе, в котором можно укрыться от повседневной суеты и насладиться размеренной, непринужденной обстановкой.

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 [1].

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия. Расположить кафе «Париж» планируется в городе Красноярске, при определении места расположения заведения выбор стоял между тремя районами:

1. Кировский район (пр. Красноярский рабочий);
2. Центральный район (ул. Дубровинского);
4. Советский район (ул. Весны).

Данные районы были выбраны исходя из того, что в них достаточная плотность коммерческих и жилых пространств (соответственно плотность населения) и оживленная инфраструктура.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- 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 кафе «Париж»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Кировский район (пр. Красноярский рабочий)	Центральный район (ул. Дубровинского)	Советский район (ул. Весны)
1	Покупательская активность в этом районе	4	5	5
2	Удобство подъезда	5	4	5
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	4
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	5
5	Наличие парковки	4	3	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4
7	Расположение улицы	5	4	5
8	Ближайшие конкуренты	5	3	5
9	Место для рекламы	4	3	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	4	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Состояние здания	5	5	5
14	Стоимость аренды	4	3	4
15	Срок аренды	4	4	4
16	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	72	68	75

При анализе данных, представленных в таблице 1.1, можно сделать вывод, что наибольшей покупательской способностью обладают советский и

центральный районы города. Это связано, прежде всего, с тем, что в центральном районе наибольшая концентрация различных офисов и магазинов, а также через него проходят крупные дороги, связывающие между собой весь город. Высокая покупательная способность в Советском районе связана с наличием в нем нескольких крупных торговых центров, крупных дорог, которые относятся к транспортным артериям города, а также с активной застройкой района новыми домами. Кировский район в этом плане менее оживлен за счет того, что в нем превалирует жилая застройка и меньшая концентрация коммерческих микрорайонов.

Все три выбранных района имеют достаточно удобные подъездные пути. Однако центральный и советский районы все же более удобны в этом плане за счет наличия крупных и оживленных дорог, которые связывают весь город. Так же в центральном и советском районе наибольшая оживленность дорог, что связано с большой концентрацией офисных и коммерческих зданий. Наибольшая оживленность пешеходов наблюдается в Центральном районе, за счёт обилия культурных пространств, привлекающих жителей города. С парковочными местами ситуация сложная во всех районах, однако лидирует по этому показателю центральный район. Это связано, прежде всего, с особенностями исторической застройки центра и невозможностью расположения там дополнительных парковок. Имеющиеся парковки в центре, к сожалению, не справляются с автомобильным потоком, что затрудняет комфортное перемещение на личном автомобиле для многих потенциальных гостей предприятий питания центра. Сообщение с общественным транспортом хорошо налажено во всех районах, однако наибольшее количество транспорта проходит через центральный район города.

Анализируя наличие вблизи с планируемым местом строительства возможных конкурентов, можно заметить, что наиболее благоприятная ситуация в Кировском и Советском районах, а хуже всего дела обстоят в центре. Центральный район на протяжении многих лет является самой привлекательной площадкой для размещения там предприятий питания. Именно поэтому там наблюдается наибольшая конкуренция между различными кафе, ресторанами и барами. Минимальная конкуренция среди предприятий общественного питания в Кировском и Советском районах (5 баллов), и перенасыщен рынок предприятий питания в Центральном районе (3 балла).

В последние несколько лет в Красноярске ужесточаются требования к размещению наружной рекламы на фасадах здания. В большей степени это касается центрального района, в отношении которого после проведения «Универсиады 2019» применили дизайн-код. Дизайн-код ограничивает возможность размещения наружной рекламы, баннеров, вывесок и стендов и обязует предпринимателей согласовывать все предполагаемые варианты оформления с департаментом архитектуры администрации Красноярска. Поэтому наиболее удобно открывать заведение в другом районе города, не обремененном дизайн-кодом. Это позволит свободно привлекать внимание жителей города к заведению, избегая длительных согласований с

администрацией. Поэтому по данному критерию лидируют Кировский и Советский районы.

Для подвоза сырья и продуктов, а также для вывоза мусора необходим доступ с тыльной стороны здания. В Советском и Кировском районах дела с подъездными путями обстоят хорошо. В центральном районе, в связи с особенностями плотной исторической застройки данный проезд часто затруднен. Особенно сильно эта ситуация усугубляется тем, что ввиду отсутствия в центре нормальных парковок люди вынуждены оставлять свои машины во дворах зданий, что сильно затрудняет проезд фургонов с сырьем к техническим выходам кафе и ресторанов.

По итогам проведенного на основании данных таблицы 1.1 анализа можно сделать вывод, что наиболее оптимальным районом для размещения кафе является Советский район. Преимущества данного района заключается также в том, что в этом районе, на улице Весны располагается мини-копия Эйфелевой башни. В непосредственной близости находится одноэтажное административное здание (Весны, 16а), в котором возможно снять в аренду помещение для проектируемого кафе. Здание, конечно, требует некоторых вложений в преобразование внешнего облика, но данные финансовые вложения не так велики, по сравнению со строительством нового здания. Предполагаемое место расположения кафе «Париж» представлено на рисунке 1.1.

В районе планируемого местоположения проектируемого кафе достаточно большая концентрация офисных и коммерческих организаций, клиентами кафе могут стать люди в возрасте от 20 до 60 лет, различных профессий и социального статуса. Ценовая политика кафе ориентирована на гостей со средним и высоким уровнем дохода. В зале кафе планируется реализация бизнес-ланча, что привлечет к себе внимание работников близлежащих организаций района, так и жителей ближайших домов. Бизнес-ланч будет реализовываться в виде комплексных предложений, возможны несколько комбинаций: салат+суп, салат+горячее, суп+горячее, салат+суп+горячее. Ко всем комплексам подается напиток, хлеб. Все блюда для бизнес-ланча гости будут выбирать из специального предложения обедов. В каждой категории блюд на выбор будут представлены 3-4 позиции блюд. Ценовая политика очень привлекательная. Потенциальными клиентами кафе будут люди среднего и высокого достатка. Цены на блюда основного меню следующие: холодные и горячие закуски и салаты – от 130 до 350 рублей, супы – от 150 до 270 рублей, вторые горячие блюда – от 250 до 800 рублей. Средний чек на одного человека 600-1000 рублей.

Национальные блюда французской кухни отличаются многогранной игрой вкусов и пользой. Французская кухня представляет собой некий перечень устоев и традиций, которые приводят к национальной аутентичности. Рецепты французских блюд немыслимы без настоящих французских сыров.

К традиционным овощным культурам, используемым в рецептах французской кухни, относят артишоки, все виды капусты, спаржу, томаты, картофель, латук, шалот, сельдерей. Данные овощи французы варят,

используют в салатах в сыром виде, могут делать на их основе многочисленные соусы. Мясо во Франции едят и любят любое. Богатство мясных блюд здесь широчайшее. Также французская кухня уважает и рыбу. В блюдах французского меню часто можно встретить такие морепродукты, как улитки и гребешки, устрицы, лангусты, а также треску, скумбрию, карпа. Прекрасно сочетаются все сорта рыбы и морепродуктов с травами и пряностями Франции. Здесь особенно популярны прованские травы, тимьян, эстрагон, майоран, базилик.

Традиционными способами приготовления пищи во французской кухне считаются варка, паровое приготовление, тушение, жарка, гриль. Все эти способы помогают салатам французской кухни оставаться свежими, супам – наваристыми, а вторым блюдам и соусам – изысканными и неповторимыми. Именно этими принципами мы пользовались, разрабатывая меню для кафе.

Если говорить про меню разрабатываемого кафе французской кухни «Париж», то в нем можно встретить холодные блюда и закуски, салаты, традиционные французские супы, вторые горячие блюда с гарниром, а так же холодные и горячие напитки, сладкие блюда и мучные изделия. Непосредственно само меню представлено в таблице А.1 (приложение А). Также в приложении А представлена винная карта разрабатываемого заведения. Пример оформления меню представлен на рисунке 1.2.

Разработка меню – это важный элемент успеха, оно может привлечь или оттолкнуть клиентов. От разработки меню зависит имидж предприятия, это вторая реклама после вывески. Меню дает возможность гостю формировать свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в полном объеме. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению.

Меню проектируемого кафе французской кухни будет представлять собой сшитые между собой плотные, матовые листы бумаги. На первой странице меню будет располагаться логотип заведения – эскиз Эйфелевой башни с надписью «Из Парижа с любовью...». Далее располагается группы блюд, с перечислением наименований, указанием состава, выхода блюд и их цены. Статусность и благородство подчеркивает оформление меню – приглушенный серо-черный цветочный узор обрамляет светло-бежевый фон для текста меню. В оформлении используется спокойный светло-серый цвет текста. Вся информация, расположенная в меню представлена на русском языке. На последних страницах меню располагается карта вин.

Для иностранных гостей в кафе предусмотрено меню на английском языке. Оно полностью соответствует русскоязычному варианту.

Все специальные предложения (меню бизнес-ланчей, сезонное и праздничное меню) располагаются на отдельных ламинированных листах. Эти листы меньше по размеру, чем основное меню и являются вкладышами. Для каждого вида специализированного меню предусматривается индивидуальный дизайн, согласующийся с дизайном основного меню заведения.

При анализе конкурентного окружения предполагаемого места размещения кафе было выявлено, что рядом находится несколько точек



общественного питания: сеть грузинских бистро «Папа Михо», рестобар «Весна», кофейня «Traveler`s Coffee», ресторан «КОКО шинель», пицца-паста-бар «Перцы». Эти предприятия различны по типу, формату обслуживания, виду кухни, но все они могут являться потенциальными конкурентами проектируемого предприятия.

В данном кафе будет комфортно, как студенту или офисному работнику, так и большой дружной семье. Проектируемое кафе – это «семейное заведение», цель которого вкусно накормить своих гостей качественными традиционными блюдами, не гонясь за лоском модных и дорогих ресторанов.

Список предприятий общественного питания, действующих неподалеку от проектируемого предприятия общественного питания, представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Дополнительная информация
«Папа Михо» сеть грузинских бистро	Весны, 16а	60	11:00-23:00	Официанты	Грузинская кухня, средний чек 500 рублей
Рестобар «Весна»	Весны, 3а	40	12:00-23:00	Официанты	Блюда европейской кухни, средний чек 2500 рублей
Кофейня «Traveler`s Coffee»	78 Добровольческой Бригады, 1	76	8:00-22:00	Официанты	Кофе, десерты, европейская кухня, средний чек 400 рублей
Ресторан «КОКО шинель»	Октябрьская, 7а	70	12:00-22:00	Официанты	Европейская кухня, средний чек 800 рублей
Пицца-паста-бар «Перцы»	Октябрьская, 7а	54	12:00-24:00	Официанты	Итальянская кухня, средний чек 600 рублей
Итого:		300			

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.3). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала. Все представленные в таблице 1.2 предприятия питания были оценены и представлены в многоугольнике конкурентоспособности.

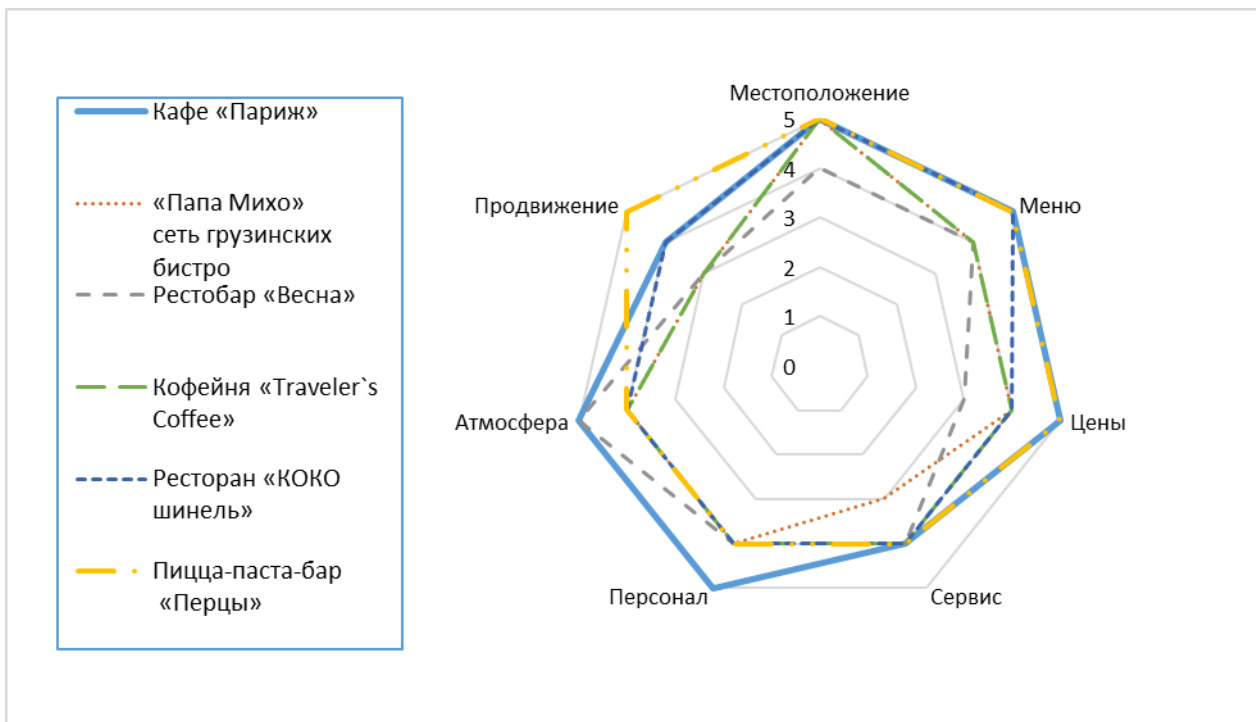


Рисунок 1.4 – Многоугольник конкурентоспособности

Анализируя данные, представленные на диаграмме, можно сделать вывод, что основным конкурентом проектируемого кафе французской кухни «Париж» является пицца-паста-бар «Перцы». Для того, чтобы обеспечить наибольшее конкурентное преимущество перед столь известным и любимым Красноярцами заведением, в проектируемом кафе необходимо проводить регулярное обучение персонала. Также необходимо вовремя проводить контролирующие мероприятия: тестирования, на знание меню, основ сервиса и действующих программ лояльности заведения. Также регулярно нужно проводить проверку персонала «Тайными покупателями». Все контролирующие меры должны сопровождаться последующими поощрительными и штрафными мерами. Помимо этого, необходимо серьезно заниматься вопросами продвижения проектируемого кафе. Возможно использовать следующие элементы продвижения: наружная реклама и флаеры, реклама в социальных сетях и сети интернет, ведения официальных групп кафе в различных социальных сетях, а также создание и ведения сайта кафе.

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- 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:

- «Прованс»;
- «Париж»;
- «Rechercher une femme» (Шерше ля фам»;
- «Шато-не-то».

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 1.3), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Таблица 1.3 – Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Прованс»	«Париж»	«Rechercher une femme»	«Шато-не-то»
Легкость запоминания	4	5	4	5
Оригинальность	4	5	5	4
Отражение специфики заведения	5	5	5	5
Отражение типа целевой аудитории	4	5	4	4
Охват предполагаемого рынка	4	4	4	4
Конкурентоспособность названия	4	5	5	5
Итого	25	29	27	27

По результатам таблицы 1.3 было выбрано название «Париж». Оно достаточно простое, ёмкое и хорошо описывает специфику заведения, так как любой человек знает, что Париж – это столица Франции, и не трудно догадаться, что данное заведение специализируется на французской кухне.

Тип предприятия предполагает достаточно быстрое обслуживание, высокую оборачиваемость мест, и с учетом количества располагаемых в радиусе 500 метров от заведения предприятий общественного питания, а также взяв во внимание площадь торговых помещений в здании, выбранном для размещения нового кафе, оптимальным для данного заведения – 48 посадочных мест.

В данном предприятии используется индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод — официант один обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции — сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов. Так же в проектируемом кафе предполагается наличие барной стойки, за которой будут работать бармены. Они будут заниматься приготовлением и сервировкой напитков, подготовкой к подаче вина и крепкого алкоголя.

Встречает гостей у входа хостес или администратор, которые провожают гостей к столику, подают меню. Администратор следит за процессом обслуживания, контролирует соблюдение официантами стандартов обслуживания, а также 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 (холодном и горячем), и

реализуются в зал заведения через окно раздачи, мучные изделия изготавливают в мучном цехе.

При обслуживании столов официанты записывают заказ в фирменный блокнот, после чего вбивают в систему R-keeper. После введения заказа, информация сразу же отправляется в холодный и горячий цех, в сервис-бар и за барную стойку, откуда официанты забирают уже приготовленные блюда и напитки. Расчет гостей осуществляет администратор или хостес.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Рядом с проектируемым кафе располагается большое количество офисных и административных зданий, которые начинают свою работу в 9-10 часов и заканчивают работать в 18-19 часов. Обеденный перерыв приходится на 12-15 часов. Соответственно, оптимальным временем работы проектируемого кафе станет время с 12:00 до 24:00 часов. Бизнес-обед будет проходить с 12:00 до 16:00. Также данный режим работы кафе «Париж» будет удобен и для гостей, и для персонала. С таким режимом работы персонал сможет работать по полуторасменному режиму (11 часовой рабочий день с 1 часом, отведенным на обед) со ступенчатым графиком выхода на работу.

Таким образом, проектируемое кафе «Париж» - это заведение семейного типа, которое подойдет, как офисным работникам, так и семьям с детьми, решившим зайти на вкусный обед или ужин.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Результатом выпускной квалификационной работы явилась разработка проекта кафе французской кухни на 48 мест.

В ходе работы проведено технико-технологическое обоснование проекта, а именно: обоснование необходимости строительства данного предприятия, расчет пропускной способности.

В представленном проекте произведены технологические расчеты, а именно: разработана производственная программа предприятия, рассчитано количество продуктов, необходимых на ее выполнение, произведен расчет и проектирование помещений складской группы, заготовочных и доготовочных цехов, вспомогательных и технических помещений.

В работе представлены применяемые в кафе принципы организации снабжения и складского хозяйства, производства, труда, обслуживания и управления.

Для данного предприятия разработана нормативно-техническая документация на фирменное блюдо, составлена технологическая схема его приготовления и рассчитана пищевая и энергетическая ценность.

Выполненный проект является достаточно разработанным для реального применения в жизни, на основе которого предприятие данного типа может эффективно работать с выполнением всех существующих в настоящее время норм и регламентов, удовлетворяя потребности населения в высококачественном питании и услугах общественного питания.

[изъят список используемых источников]

[изъяты приложения]



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 французской кухни на 48 мест

тема

Руководитель

Н.Ю. Теплюк

подпись, дата

канд. биол. наук, доцент

должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк

инициалы, фамилия

Выпускник

А.В. Морозова

подпись, дата

ЗТТ16-02БТ

группа

А.В. Морозова

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Н.Ю. Теплюк

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

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой

  
« 30 » 03

Г.А. Губаненко  
2021 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

**в форме бакалаврской работы**

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



Студентке

Морозова Алина Владимировна  
(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 французской кухни на 48 мест

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

Руководитель ВКР

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

Исходные данные для ВКР кафе французской кухни на 48 мест

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


Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

  
(подпись)

Н.Ю. Теплюк  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

А.В. Морозова

«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 выпускную квалификационную работу студентки 5 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела» заочной формы обучения  
*Морозовой Алины Владимировны*  
выполненную на тему:

*Разработка проекта кафе французской кухни на 48 мест*

**Актуальность темы** Разработана концепция предприятия, оценены предполагаемые конкуренты и представлен многоугольник конкурентоспособности, свидетельствующий об успехе предприятия, рассмотрены основные вопросы организации складского хозяйства, рассчитан горячий цех, организация работы заготовочных и доготовочных цехов, организации производственных участков и рабочих мест, организация труда работников кафе, интерьер кафе.

**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 различные кухни, для работы выбрано кафе с французской кухней

**Обоснованность выводов и предложений:** все технологические расчеты обоснованы и конкретны

**Практическая значимость и область применения работы:** в виде разработки фирменного блюда «Париж», соответствующее концепции предприятия, проработана технология, показатели качества, разработана технико-технологическая карта с учетом показателей ХАССП, блюдо может расширить ассортимент блюд предприятия общественного питания

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** Морозова А.С. исполнительная, самостоятельная 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 хорошо

Руководитель  
дипломного проекта



Н.Ю. Теплюк доцент, канд. биолог. наук