

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 чайной «Иван-чай» на 45 мест, с кондитерским цехом
производительностью 1500 изделий в сутки

тема

Руководитель _____ профессор, д-р.техн. наук Г.А.Губаненко
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ ТТ17-01БПИТ А.Ю Минчуна
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ Г.А.Губаненко
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
(подпись) (инициалы, фамилия)
« » 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке)

Минчуна Анастасии Юрьевне

(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТТ17-01БПИТ

направление подготовки 19.03.04

(код)

Технология продукции и организация общественного питания

(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанный деятельности

Тема выпускной квалификационной работы Разработка проекта чайной «Иван-чай» на 45 мест, с кондитерским цехом производительностью 1500 изделий в сутки

Утверждена приказом по университету № 3856/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

Г.А.Губаненко, д-р техн. наук, доцент, профессор кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР Чайная с сибирскими чаями

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

Г.А.Губаненко

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

А.Ю.Минчуна

(подпись, инициалы и

фамилия студента(ки))

«____»____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции чайной «Иван-чай».....	4
2 Организационно-технологический раздел	10
2.1 Производственная программа предприятия.....	10
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	16
2.3 Складская группа помещений.....	16
2.4 Кондитерский цех.....	20
2.5 Организация работы производства.....	40
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	41
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	47
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	49
3 Охрана труда.....	51
4 Разработка технологической документации фирменное мучное кулинарное изделие «Творожная нежность» с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	55
Заключение	63
Список используемых источников.....	64
Приложения А-Н.....	68

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является одной из самых востребованных сфер в жизни людей. В современном обществе огромное разнообразие заведений питания, начиная от самых небольших закусочных, заканчивая ресторанами. Для того, чтобы предприятие питания обрело успех на рынке, необходимо грамотно спроектировать его работу, создать необычное и запоминающееся меню, обеспечить конкурентоспособность и рентабельность предприятия. Целью данной бакалаврской работы является разработка чайной «Иван-чай» на 45 мест.

Для выполнения цели были поставлены следующие задачи:

- 1) разработать концепцию чайной, определить ее местоположение, целевую аудиторию;
- 2) выбрать режим работы предприятия и способы обслуживания;
- 3) составить меню предприятия;
- 4) описать объем и количество складских помещений;
- 5) описать организацию работы цехов на предприятии;
- 6) сделать расчет кондитерского цеха чайной «Иван-чай»;
- 7) разработать методы продвижения, программы лояльности для потребителей;
- 8) описать способы охраны труда на предприятии, способы обеспечения пожарной безопасности;
- 9) описать разработку фирменного мучного кондитерского изделия «Творожная нежность», создать технологическую и технико-технологическую карту приготовления;
- 10) разработать техническую документацию на фирменного изделие «Творожная нежность» с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции чайной «Иван-чай»

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

Месторасположение

Чайная «Иван-чай» является предприятием, специализирующимся на подачи чаев и мучных кондитерских изделий. Местоположение для нее может подходить как в центре города, так и в спальном районе.

Для определения наилучшего месторасположения предприятия питания можно воспользуемся таблицей 1.1, оценив приведенные факторы по пятибалльной шкале.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения чайной «Иван-чай»

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса			
		Молокова 28а	Мира 96	Аэровок зальная 1А	Алексее ва 34
1	Покупательская активность в этом районе	3	5	4	4
2	Удобство подъезда	5	3	4	5
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	5	4
4	Оживленность движения пешеходов	3	5	4	3
5	Наличие парковки	5	3	2	5
6	Сообщение общественным транспортом	5	5	5	4
7	Расположение улицы	5	5	4	4
8	Ближайшие конкуренты	4	3	4	5
9	Место для рекламы	5	4	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	2	5	4	4
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5
13	Состояние здания	5	4	5	5
14	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5	5
15	Отсутствие шума	5	4	4	5
	Итог	66	61	65	68

Для выбора местоположения предприятия «Иван-чай» было выбрано 4 локации. Первая – жилой район рядом с офисным зданием на Молокова 28а, второе – в центре города на улице Мира 96, третье – в проходном, но шумном месте, на улице Аэровокзальной 1А, четвертое – в новом жилом микрорайоне на улице Алексеева 34.

Вариант, набравший наибольшее количество баллов находится в Советском районе города Красноярска по адресу: улица Алексеева 34. Именно он и будет выбран для чайной.

Покупательская активность на улице Алексеева находится на среднем уровне, потому что это жилой район. Но за счет того, что чайная является специализированным предприятием, многие люди приезжают туда целенаправленно, что позволяет повысить покупательскую активность.

Чайная хорошо подойдет для проведения времени с друзьями и семьей. Также рядом с чайной находятся офисные здания, их сотрудники смогут перекусить или провести совещание за чашкой чая. Рядом с домом есть две остановки «Школа. Ул. Алексеева» и «Школа.ул.78-Добровольческой бригады». Они находятся в пяти минутах ходьбы от чайной. Подъезд к зданию также очень удобный, есть парковочные места. Рядом есть пешеходная дорожка для комфортного прохода пешеходов в заведение. Также есть хорошее место для красивой рекламы и вывески, удобный вход.

Формат предприятия

Для предполагаемого предприятия был выбран формат чайной

Чайная – специализированное заведение, предприятие общественного питания, в котором изготавливаются и реализуются в широком ассортименте чай и мучные кондитерские изделия. Кроме того, в меню чайных включают несколько видов горячих вторых блюд, супов и салатов.

Формат чайной актуален в городе Красноярске, потому что такой тип заведений еще не распространен здесь в большом количестве. Единственная чайная «Юрта» находится в центре города Красноярска.

Целевая аудитория

Целевой аудиторией чайной являются любители чая, семьи, возможно с детьми более старшего возраста (от 7 лет желательно), небольшие компании друзей (2-3 человека), офисные работники для их дневного пребывания. Заведение отлично подойдет для общения семей, деловых переговоров за чашкой чая.

Оценка потребителей по трем основным направлениям:

1) Социально-экономическое направление (образование, уровень дохода, процент работающих). Основные категории посетителей – молодые и взрослые люди, которые увлекаются чаями и их разновидностями, семьи и семейные пары, офисные работники, небольшие компании друзей (2-3 человека). Средний чек предприятия 400 рублей, поэтому заведение рассчитано на средний уровень заработка 30-50 тысяч рублей. Образование

среднее или высшее. Дети, как правило, посещают только с сопровождением взрослых.

2) Демографическое (пол, возраст, количество членов семьи, наличие детей). Чайная предназначена для посещения семьями 2-5 человек, возраст детей приблизительно от 7 лет так как специальных условий для детей делать не планируется. Посещение чайной подойдет как для мужчин, так и для женщин в возрасте 23-55 лет, и для детей 7-16 лет с сопровождением взрослых.

3) Географическое (традиции конкретного района, «спальные» районы, районы с большой концентрацией офисных зданий, престижные жилые комплексы). Выбранный район является жилым районом, но достаточно проходимым, потому что рядом располагается торговый центр Планета. Чайная будет располагаться в новом жилом комплексе, что позволит сформировать постоянный круг потребителей из местных жителей. Удобно спуститься на первый этаж здания и позавтракать в чайной. Также вокруг расположены новые жилые дома, в которых первые этажи предназначены для офисных помещений. Следовательно, вокруг большое количество офисов. Также люди могут целенаправленно ехать в чайную за чаем из любого района.

Выбор кухни

Меню чайной «Иван-чай» состоит из чайной карты и основного меню.

В основное меню чайной входят 37 наименований. В первую очередь мучные и мучные кондитерские изделия – 13 наименований, которые составляют большую часть всего ассортимента. Также в состав меню входят холодные закуски – 4 наименования, вторые горячие блюда – 2 наименования – и гарниры к ним – 4 наименования. Из холодных напитков смузи, коктейли и другие, общее число холодных напитков – 7 наименований и супы – 2 наименования. В качестве горячих напитков кофе, какао и горячий шоколад, чаи идут отдельной картой. Горячих напитков представлено 5 наименований.

Помимо основного меню гостю предоставляется чайная карта. Чайная карта состоит из 31 наименования. Большой частью в чайной карте представлены купажи чаев, собранные в Сибири, такие как Иван-чай, чай чигирский, крапивный чай и другие. В состав многих чаев входят ягоды, распространенные именно на территории нашего края – облепиха, брусника, и травы – крапива, мята, ромашка. Помимо сибирских чаев есть и импортные – пуэр, индийский чай, мате и другие.

Именно состав чаев в большей степени отражает концепцию чайной. Название чайной также появилось благодаря напитку, который широко представлен в чайной карте – Иван-чай. Составленная чайная карта задает тематику предприятия – атмосфера Сибири, сибирские чаи. Вторые горячие блюда, супы и закуски являются дополнением к выбору ассортимента. Во многие мучные кондитерские изделия добавлены местные ягоды – клюква, смородина и другие. Чайная карта и меню чайной «Иван-чай» представлены в приложении А.

Конкурентное окружение

В данном районе хорошо развитый рынок питания, большая часть предприятий находятся в торгово-развлекательном центре «Планета», а также отдельные предприятия питания в жилых домах. В непосредственной близости с предполагаемой чайной находятся следующие предприятия питания:

- 1) бургерная «Бургер Кит» ;
- 2) пиццерия «Томат и Чедер»;
- 3) столовая «Боржч»;
- 4) кофейня «Traveler's»;
- 5) кафе «Lunch hall»;
- 6) пиццерия «PinkPizza»;
- 7) лапшичная «Панда и Гусь».

В желаемую целевую аудиторию чайной «Иван-чай» входят любители чая из разных социальных слоев, семьи и семейные пары, офисные работники. У данной аудитории популярностью будут пользоваться следующие предприятия-конкуренты: столовая «Боржч», кофейня «Traveler's», кафе «Lunch hall».

Предприятия-конкуренты по среднему чеку, то есть предприятия, работающие в аналогичном целевом сегменте: кофейня «Traveler's», лапшичная «Панда и Гусь», бургерная «Бургер Кит».

По тематике кухни похожих заведений в окружении нет. В плане кухни самым явным конкурентом является кофейня «Traveler's» так как там также идет акцент на горячие напитки.

На основании полученных выше результатов выбрано два основных конкурента, деятельность которых наиболее близка к проектируемому предприятию. Это кофейня «Traveler's» по среднему чеку и тематике, кафе «Lunch hall» по целевой аудитории и среднему чеку.

Одним из методов анализа конкурентного положения разрабатываемого предприятия является построение многоугольника конкурентоспособности. Данный метод позволяет достаточно быстро провести анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания в сравнении с ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности. Сущность метода заключается в отображении на графике значений различных показателей, за счет чего формируется четкое представление о конкурентоспособности заведения.

Для создания многоугольника конкурентоспособности были определены следующие параметры сравнения: местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена: качество), сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Оценка параметров будет проходить по 10-балльной шкале, где 10 – наилучший вариант, а 0- самый худший. Данные сравнения представлены в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Сравнение предприятий-конкурентов

Параметр	Чайная «Иван-чай»	Кофейня Traveler's	Кафе «Lunch hall»
Местоположение	9	7	5
Меню	9	10	7
Уровень цен (соотношение цена: качество)	8	8	8
Сервис	10	10	8
Персонал	8	7	6
Атмосфера	9	10	6
Продвижение	6	8	3

Данные, описанные в таблице 1.2 представлены в виде многоугольника конкурентности на рисунке 1.



Рисунок 1 - Многоугольник конкурентности чайной "Иван-чай"

По многоугольнику конкурентноспособности можно сделать вывод, что заведением с самыми низкими показателями является кафе Lunchhall», у него не самое удобное месторасположение, достаточно низкий уровень продвижения и небольшой выбор меню для статуса «кафе». Чайная «Иван-чай» и кофейня «Traveler's» являются примерно равными конкурентами, Расположение чайной является более удобным, но меню кофейни более разнообразное для потребителя.

Название предприятия

Название будущего предприятия было выбрано среди двух вариантов. Первый вариант – «Pu'er» и второй – «Иван-чай».

Оба названия сравнили по следующим параметрам:

1) Вид названия. Название предприятия должно характеризовать концепцию предприятия, предлагаемые им услуги и меню. *Ru'er* – разновидность чая, которая, как правило, выращивается в Китае и поставляется в Россию. Данное название звучит очень красиво, но оно не описывает концепцию будущей чайной. Чайную предполагается сделать в Сибирско-русском стиле, именно поэтому название «Иван-чай» подходит больше. Иван-чай – сибирская разновидность чая.

2) Тип целевой аудитории. Важно, чтобы название легко запоминалось, поэтому лучше подойдет название на русском языке.

3) Предполагаемый размер рынка. Рынок чайной предполагается на территории Российской Федерации.

4) Уровень конкуренции. В Красноярске есть только одна чайная. По названию чайная может также конкурировать с магазинами чайной продукции.

Учитывая вышеперечисленные критерии было выбрано название «Иван-чай» для предполагаемой чайной.

Формы и методы обслуживания

На предполагаемом предприятии планируется форма частичного обслуживания официантами с предварительным расчетом, то есть посетители будут рассчитываться при заказе, готовый заказ будет доставлен официантами на выбранный столик. Потребление продукции планируется в чайной в зале предприятия. Частичная форма обслуживания официантами подразумевает выполнение официантами таких операций, как: отпуск продукции в зал, уборка посуды. За заказы потребителей отвечает кассир.

По организации труда выбран индивидуальный способ обслуживания официантами.

Обоснование режима работы

Режим работы предприятия с 8.00-22.00 без выходных. Так график работы направлен на то, чтобы посетители смогли заходить в чайную на завтрак и покупать продукцию из кондитерского цеха перед работой.

Для соблюдения режима труда и отдыха работников предприятия был выбран двухсменный график работы. Каждая смена официантов будет работать по 7 часов.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате выполнения бакалаврской работы разработана чайная «Иван-чай» на 45 мест. В ходе работы были выполнены следующие задачи:

1) определение местоположения чайной – улица Алексеева, конкурентами на данной территории являются кофейня «Traveler's» и бургерная «Бургер Кит»;

2) обоснована кухня предприятия и составлено меню, основой которых стали сибирские чаи и мучные кондитерские изделия, также в состав меню вошли супы, вторые горячие блюда и гарниры, холодные закуски и холодные напитки; всего 37 наименований;

3) выбран режим работы чайной с 8.00-22.00, такой график подойдет для выбранной целевой аудитории;

4) определено количества потребителей – 388 человек за день, и количество реализуемых блюд - 790;

5) описаны складские помещения для чайной: охлаждаемая масложировая камера, мясо-рыбная и охлаждаемое отделение для хранения напитков, гастрономии, зелени, фруктов и овощей;

6) рассчитана площадь и оборудование кондитерского цеха, площадь составляет $51,2 \text{ м}^2$, цех состоит из помещений для хранения и подготовки продуктов, помещения обработки яиц, помещения выпечки изделий, помещения отделки, моечной кухонной посуды и экспедиции для готовой продукции;

7) описаны отделения соусное и для приготовления супов в горячем цехе, отделения и технологические линии для приготовления холодных закусок и холодных напитков в холодном цехе, технологические линии кондитерского цеха, также для каждого цеха указан состав персонала и их график выхода на работу;

8) охарактеризована организация процессов обслуживания, для чайной «Иван-чай» выбрано частичное обслуживание официантами, при таком обслуживании посетители самостоятельно делают и оплачивают заказ, официанты приносят заказ гостям и убирают посуду со столов;

9) описаны способы продвижения предприятия – стимулирование сбыта, личные продажи и реклама через Интернет;

10) охарактеризованы правила охраны труда на предприятии;

11) разработана технико-технологическая карта на фирменное мучное кондитерское изделие «Творожная нежность», рассчитана пищевая ценность изделия, она составляет 245 ккал/1025кДж на 100г;

12) разработана техническая документацию на фирменного изделия «Творожная нежность» с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП – рабочие листы ХАССП на критические контрольные точки: наличие металлопримесей в сыпучих сухих продуктах и попадание скорлупы куриных яиц в пищевую продукцию. На каждую контрольную критическую точку составлены рабочие листы ХАССП.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартинформ, 2006. – 7 с.
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 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 : 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 : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 2015. – 50 с.
20. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
21. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс] : утв. постановлением Гл. гос. санитарного врача Рос. Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>
23. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. – Введ. 01.07.2000.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.
24. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации [Электронный ресурс] : утв. руководителем Федер. службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // Справочная

правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа :
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/

25. СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности [Электронный ресурс]. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : СФУ, 2014. – 60 с.- Режим доступа : <http://about.sfu-kras.ru/node/8127>
26. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
27. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.
28. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.
29. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
30. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
31. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
32. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
33. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанный продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
34. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
35. 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.
36. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
37. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
38. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Tfi_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

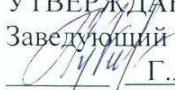
39. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
40. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
41. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луня. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
42. 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.
43. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
44. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометоиздат, 1998. – 296 с.
45. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДeЛи плюс, 2011. -1008 с.
46. 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>
47. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДeЛи прингт, 2007. – 276 с.
48. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
49. 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>
50. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
51. Ястиня Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястиня, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

[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)
« 18 » 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 чайной «Иван-чай» на 45 мест, с кондитерским цехом
производительностью 1500 изделий в сутки

тема

Руководитель

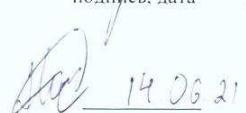


подпись, дата

профессор, д-р.техн. наук
должность, ученая степень

Г.А.Губаненко
инициалы, фамилия

Выпускник

14.06.21

подпись, дата

TT17-01БПИТ
группа

А.Ю Минчуна
инициалы, фамилия

Нормоконтролер



подпись, дата

Г.А.Губаненко
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 Г.А.Губаненко
(подпись) (инициалы, фамилия)
«30 » 03 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке)

Минчуна Анастасии Юрьевне
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТТ17-01БПИТ

направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания

(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанный деятельности

Тема выпускной квалификационной работы Разработка проекта чайной «Иван-чай» на 45 мест, с кондитерским цехом производительностью 1500 изделий в сутки

Утверждена приказом по университету № 3856/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

Г.А.Губаненко, д-р техн. наук, доцент, профессор кафедры технологии и организаций питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР Чайная с сибирскими чаями

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР


(подпись)

Г.А.Губаненко
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

А.Ю.Минчуна

«30» 03 2021 г.

**Сибирский федеральный университет,
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологий и организации общественного питания**

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 4 курса ТТФ
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
TT17-01БПИТ очнойформы обучения

Минчуна А.Ю.

Выполненную на тему:Разработка проекта чайной«Иван-чай» на 45 мест, с кондитерским цехом производительностью 1500 изделий в сутки

Актуальность темы:

В настоящее время особой популярностью среди населения г. Красноярска пользуются интересные специализированные предприятия общественного питания,поэтому разработка чайной в г. Красноярске является актуальной.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:

Содержание бакалаврской работы полностью соответствует заявленной теме.

Полнота раскрытия темы:

Тема бакалаврской работы раскрыта полностью.

Использование в работе элементов исследования:

В бакалаврской работе разработано фирменное изделие«Творожная нежность», соответствующее показателям мучного кондитерского изделия. Фирменное изделие подходит под концепцию предприятия и может быть предложено посетителям чайной«Иван-чай».

Обоснованность выводов и предложений:

Все выводы обоснованы, предложения носят конкретный характер и доказывают целесообразность проектирования и строительства данного типа предприятия.

Практическая значимость и область применения работы:

Практическая значимость работы заключается в разработке нормативной документации на фирменное изделие.

Проявленные профессиональные и личные качества студента

Минчуна А.Ю.проявила себя как ответственный, грамотный специалист, творчески подходящий к работе над бакалаврской работой.

Исполнительская дисциплина студента:

Работа выполнена с полным соблюдением графика, в срок представлена на кафедру. Работа готова к защите.

Уровень профессиональной подготовки:

При работе над бакалаврской работой Минчуна А.Ю. применяла теоретические знания, полученные в институте и практические навыки, полученные на производственной и преддипломной практике.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:

Минчуна А.Ю.свободно владеет компьютером в рамках пользователя – программами «Word», «Excel».

Соответствие работы предъявляемым требованиям:

Оформление и содержание пояснительной записи соответствует требованиям СТО 4.2-07-2014 СФУ. Графическая часть и чертежи соответствуют требованиям ЕСКД.

Допуск к защите:

Бакалаврская работа допущена к защите.

Руководитель бакалаврской работы

Г.А.Губаненко «14» июня 2021 г.