

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 кафе «Семейная традиция» на 58 мест
тема

Руководитель _____ профессор, д-р техн. наук И.Н.Пушмина
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ ТТ17-01БПИТ Д.А. Карезина
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ И.Н.Пушмина
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1 Разработка концепции предприятия	6
2 Организационно-технологический раздел	12
2.1 Производственная программа предприятия	12
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	16
2.3 Складская группа помещений	17
2.4 Горячий цех	22
2.5 Организация работы производства	34
2.6 Организация обслуживания посетителей	39
2.7 Разработка программы лояльности потребителей	45
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	46
3 Охрана труда	48
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	52
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции	52
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	52
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	53
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	54
Заключение	60
Список использованных источников	62
Приложения А-Ф	66-
	106

ВВЕДЕНИЕ

Кафе представляет собой объект общественного питания по организации питания и досуга потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции и является одним из самых распространенных заведений на сегодняшний день в каждой из стран. Россия может похвастаться большим количеством крупных и небольших кафе, так как они рассчитаны на большую целевую аудиторию. Кафе могут посещать люди всех возрастов, различного социального и материального положения.

Целью работы является разработка проекта кафе на 58 мест в структуре общественного питания г. Красноярск.

Актуальность выбранной темы в современных условиях вызвана тем, что большинство заведений общественного питания г.Красноярск реализуют типовые проекты и, как правило, не предоставляют уникальной нагрузки. В работе планируется разработать кафе, направленное на удовлетворение потребностей деловых людей со средним уровнем дохода, которые в обеденный перерыв могут посетить кафе в часы бизнес-ланча, а также поужинать с семьей в приятной, спокойной атмосфере.

Для достижения поставленной цели в работе следует решить задачи:

- разработать концепцию проектируемого семейного кафе;
- разработать производственную программу предприятия;
- рассчитать группы складских помещений и работу горячего цеха;
- определить особенности организации обслуживания;
- разработать программу лояльности потребителей и систему продвижения услуг проектируемого семейного кафе;
- разработать мероприятия по охране труда;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции предприятия питания

На сегодняшний день г.Красноярск является одним из наиболее привлекательных городов для развития бизнеса, в том числе и предприятий общественного питания. В 2019 году количество кафе-кондитерских увеличилось на 33% и составило 211 заведение общественного питания. Количество кафе увеличилось на 22% и составило 388 заведений. Количество баров выросло на 7% и составило 171 заведение. Однако, несмотря на высокую конкуренцию, рынок общественного питания г.Красноярск далек от насыщения.

Предполагаемое предприятие общественного питания – это кафе вместимостью 58 посадочных мест. Деятельность создаваемого предприятия направлена на оказание услуг в сфере общественного питания. Данное предприятие будет заниматься реализацией готовой пищевой продукции.

Анализ рынка общественного питания г. Красноярск показал, что в настоящее время мало заведений, специализирующихся на удовлетворении потребностей семей и обеда «белых воротничков», работающих в офисе. Разрабатываемое кафе позиционирует себя как демократичное кафе для семейной встречи или же обеда для работников офисов. Такова концепция заведения.

Месторасположение

Для определения наилучшего месторасположения разрабатываемого предприятия общественного питания была составлена таблица 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

Факторы	Варианты размещения				
	Бизнес-центр «Спасский»	Бизнес-центр «Дубль»	Пр. Мира 72	ул. Дубровинского, 62а	ул. Молокова, 28
1	2	3	4	5	6
Покупательская активность	5	4	5	5	5
Удобство подъезда	5	5	5	5	5
Оживленность движения транспортных средств	4	5	5	4	5
Оживленность движения	4	5	5	4	5

пешеходов					
Наличие парковки	5	5	3	2	3

Окончание таблицы 1.1

1	2	3	4	5	6
Сообщение общественным транспортом	5	4	5	3	4
Ближайшие конкуренты	5 (<i>«Перцы»</i>)	3 (<i>«KFC»</i> , <i>«Chibbis»</i> , <i>«Леон»</i> , <i>«Discovery café»</i>)	1 (Большое количество конкурентов, например: <i>«Soho bar»</i> , <i>«KFC»</i> , <i>«Додо Пицца»</i> , <i>«Мама Рома»</i> и др.)	3 (<i>«Smetana bar»</i> , <i>«15'58»</i>)	3 (<i>«Крылья»</i> , <i>«Green House»</i>)
Место для рекламы	5	5	4	4	4
Удобство входа и выхода	5	5	5	5	5
Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	5	5	5	5
Наличие поблизости бизнес-центров, компаний и др. организаций	5	5	4	3	2
Итого	53	51	47	43	46

Как видно из данных, представленных в таблице 1, наилучшим расположением для проектируемого кафе является первый этаж бизнес-центра «Спасский». Проект кафе предполагает его размещение в месте

интенсивных потоков движения автотранспорта и пешеходов, вблизи остановок общественного транспорта. Отличная транспортная развязка позволяет добраться до комплекса из любой точки города.

Кроме того, на сегодняшний день в рассматриваемом бизнес-центре отсутствуют предприятия общественного питания. Ближайший конкурент находится достаточно далеко для проектируемого кафе.

Выбранное местоположение характеризуется близостью к офисным зданиям, производственным компаниям и жилым домам. Около бизнес-центра имеется общедоступная бесплатная круглосуточная парковка на 30 машиномест. Также имеется платная парковка за шлагбаумом и подземная теплая парковка, которая доступна в аренду.

Проектируемое кафе будет иметь демократичную ценовую политику. Это связано с тем, что данное предприятие общественного питания ориентировано в основном на менеджеров среднего звена и сотрудников бизнес-центра со средним уровнем дохода, которые проживают в районе расположения кафе или работают неподалеку.

Целевая аудитория

Далее проведем анализ целевой аудитории кафе. Маркетинговое исследование потребителей услуг кафе позволяет составить портрет посетителя заведения. Более глубоко рассмотреть посетителей можно при помощи сегментирования потребителей общественного питания. Оценивать потребителей следует по трем основным направлениям:

- социально-экономическое;
- географическое;
- демографическое.

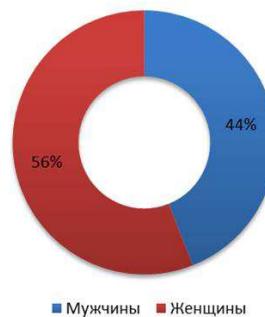


Рисунок 1 – Структура посетителей проектируемого кафе в зависимости от пола

Как видно из данных, представленных на рисунке 1, потенциальными потребителями услуг проектируемого кафе являются как женщины, так и мужчины.

Планируется, что главной целевой аудиторией разрабатываемого кафе будут люди в возрасте от 30 до 40 лет. Структура посетителей проектируемого кафе в зависимости от возраста представлена на рисунке 2.

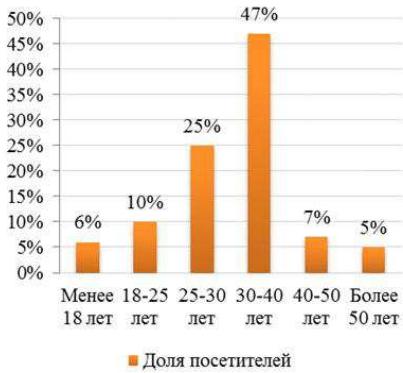


Рисунок 2 – Структура посетителей проектируемого кафе в зависимости от возраста

Структура посетителей проектируемого кафе в зависимости от уровня дохода представлена на рисунке 3. Данные, представленные на рисунке 3, свидетельствуют о том, что основными посетителями проектируемого кафе будут являться посетители со средним уровнем достатка. По ценовой политике ресторан является предприятием со средним ценовым сегментом.

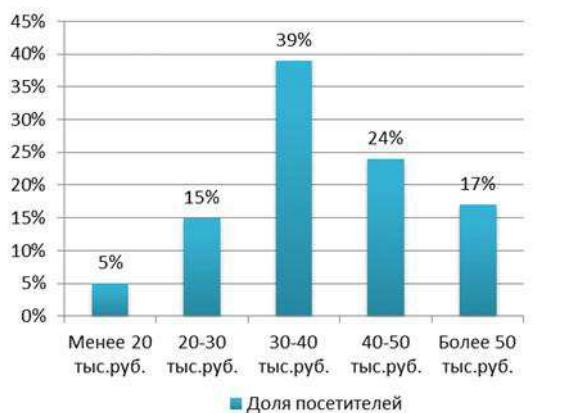


Рисунок 3 – Структура посетителей проектируемого кафе в зависимости от уровня дохода

Таким образом, потенциального посетителя проектируемого кафе можно описать следующим образом: человек в возрасте от 30 до 40 лет со средним доходом, проживающий с семьей или работающий в Железнодорожном районе г. Красноярск.

Выбор кухни

Проектируемое кафе ориентировано на русскую и европейскую кухню. Выбор в пользу русской и европейской кухни сделан в связи с тем, что это наиболее привычный и универсальный вариант для обеда и ужина для большинства потребителей. Меню кафе «Семейная традиция» представлено в приложении А.

В дневное время с 12.00 до 16.00 в кафе реализуется меню бизнес – ланча. Меню представлено несколькими видами лёгких холодных закусок, двумя видами супов, вторыми горячими блюдами из мяса и рыбы, овощными

гарнирами и блюдами из макарон, десертами и напитками собственного производства.

В вечернее время в кафе реализуется ограниченный ассортимент алкогольной и слабоалкогольной продукции.

Конкурентно окружение

Определение основных конкурентов осуществлялось по следующим характеристикам: местоположение, целевая аудитория, средний чек, тематика кухни.

В процессе исследования были выявлены следующие основные конкуренты: ресторан «Перцы» (ул. Пушкина, 32), кафе «Фабрика» (ул. Сопочная, 36). Оба конкурента находятся в одном районе с разрабатываемым кафе. Конкурент «Перцы» специализируется на итальянской кухне, кафе «Фабрика» – на русской, как и проектируемое предприятие общественного питания. Все указанные заведения ориентируются на схожую целевую аудиторию и имеют довольно невысокий средний чек.

Далее проведем оценку вышеупомянутых предприятий общественного питания по элементам комплекса маркетинга («7Р»): местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена: качество), сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для исследования была выбрана 10 – балльная система оценки, где 1 балл – самая низкая оценка, а 10 – самый высокий балл. Данные сведения представлены на рисунке 4



Рисунок 4 – Многоугольник конкурентоспособности

В процессе оценки конкурентов установлено, что основным конкурентом проектируемого кафе является предприятие общественного питания «Перцы». Предприятие «Перцы» принадлежит красноярскому холдингу «Bellini group» и давно зарекомендовало себя на рынке. Данное заведение позиционирует себя как демократичный ресторан итальянской кухни.

Следующим этапом выберем название для проектируемого кафе. Для разрабатываемого кафе было выбрано название «Семейная традиция». Выбор

в пользу данного названия был сделан в связи с тем, что данное слово ассоциируется у людей с теплом, спокойствием и чем – то близким. Согласно концепции, проектируемое кафе предлагает гостям возможность провести время в спокойствии, отдохнуть от работы или же, напротив, сделать часть работы в приятной обстановке. Помимо этого, слово «традиция» знакомо абсолютно всем, поэтому сложностей при запоминании названия проектируемого кафе у посетителей не возникнет.

Формы и методы обслуживания

Форма обслуживания в зале ресторана – официантами. Официанты встречают гостей, размещают их в зале, предлагают основное меню или меню бизнес – ланча, помогают с выбором блюд и напитков, принимают заказ, уточняют его правильность и полноту, через автоматизированную систему передают заказ на кухню, выполняют сервировку стола, подают блюда и напитки, рассчитывают гостей и убирают стол. В проектируемом кафе планируется использовать наличный и безналичный расчеты.

Обоснование режима работы кафе

Кафе «Семейная традиция» нацелено на обслуживание преимущественно людей, работающих в бизнес – центре «Спасский» или неподалёку от него, а также людей, проживающих в Железнодорожном районе г.Красноярск. Проектируемое кафе «Семейная традиция» имеет фиксированный график работы. При определении режима работы проектируемого предприятия общественного питания учтены тип предприятия, его местоположение, состав потенциального контингента потребителей.

Кафе планирует работать с 12.00 ч до 24.00 ч. Кафе нецелесообразно открываться раньше, так как большая часть предполагаемых потребителей начинает работу за 3 – 4 часа до открытия. С 12.00 до 16.00 в кафе организуется бизнес – ланч, когда многие работающие уходят на обеденный перерыв. Так как кафе «Семейная традиция» больше направленная на семейных людей, офисных сотрудников и жителей Железнодорожного района, загруженность зала после 24.00 будет низкая, соответственно, прибыль тоже.

График работы официантов ленточный. Два официанта выходят на обслуживание бизнес – ланча, оставшиеся два – с 13.00. При этом официанты, которые раньше начинают свою работу, заканчивают смену на несколько часов раньше. Производственные цеха начинают свою работу за 2 часа до открытия кафе, в 10.00.

*.
Изъяты из ВКР следующие части: 2 Организационно-технологический раздел, 3 Охрана труда, 4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП; Приложения А-Ф.*

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения бакалаврской работы была разработана концепция проектируемого кафе «Семейная традиция». Выбрано наилучшее месторасположение с учётом предполагаемой группы потребителей. Так как вблизи торгового центра «Спасский» достаточное количество офисных помещений, в кафе предусмотрен бизнес – ланч. Концепция кафе располагает к семейным и дружеским обедам и ужинам.

Меню кафе «Семейная традиция» разработано с уклоном на европейскую и русскую кухню. Традиционные блюда в современной подаче в совокупности с интерьером в пастельных тонах создают атмосферу домашнего уюта.

Определён и описан состав помещений кафе. В структуру входят административно – бытовые помещения, производственные цеха, торговые помещения и помещения для гостей, вспомогательные помещения. Представлена схема их взаимосвязи. Так как кафе небольшое и выпускает ограниченный ассортимент блюд и напитков, структура производства была определена как бесцеховая. Описана структура складского хозяйства.

Разработана производственная программа для горячего цеха. Определена численность производственной бригады, произведён расчёт и подобрано необходимое тепловое, холодильное и вспомогательное оборудование. На основании полученных данных рассчитана площадь горячего цеха кафе «Семейная традиция».

Разработана программа лояльности и система привлечения потребителей. Так в кафе «Семейная традиция» будет функционировать бонусная система, по которой начисляются бонусы за покупку блюд и напитков. Чем выше сумма покупки, тем больше бонусов начисляется на счёт. Гостю становится интересно накапливать бонусы и получать за них вознаграждения в виде скидок на сумму чека. Также, в кафе предусмотрено выездное кейтеринговое обслуживание, система купонов и флаеров.

Была разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП. Из меню кафе «Семейная традиция» в качестве фирменного блюда были выбраны биточки в сметанном соусе с гарниром из отварной фасоли. Биточки ассоциируются с чем – то домашним, традиционным, что просто и быстро сделать для обеда или ужина в кругу семьи, или же перекусить в перерыве между трудовыми буднями. Отварная фасоль гармонично дополняет полностью усвояемые белки биточек, витаминизирует и освежает блюдо.

Разрабатывая элементы системы обеспечения безопасности, была описана группа продукции «Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные». Составлена блок – схема ведения технологического процесса для данной группы.

Были определены критические контрольные точки производимой продукции и определены их пределы. Для описываемой группы выявлены такие ККТ, как «Наличие перегородок, остатков скорлупы грецкого ореха» и «Наличие общей обсеменённости КМАФАнМ» в рубленый изделиях. Для исключения реализации опасного фактора были разработаны процедуры мониторинга и корректирующие действия в случае его реализации. Разработаны рабочие листы ХАССП для каждой критической контрольной точки, которые представляют собой план 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. – 15 с.

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. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.

34. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанный продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.

35. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.

36. 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.

37. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.

38. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.

39. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Tfi_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

40. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.

41. 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.

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

43. 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.

44. 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.

45. 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.

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

47. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиоиздат, 1998. – 296 с.

48. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : Де Ли плюс, 2011. -1008 с.

49. 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>

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

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

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

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

54. 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>

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

56. 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.Л. Губаненко
(подпись) (имя отчество фамилия)
«13 » 06 2021 г.

58

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

дх

зм

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанный деятельности
код и наименование профиля подготовки

до

се

Разработка проекта кафе «Семейная традиция» на 58 мест
тема

о-

Руководитель



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

И.Н. Пушмина
имени, фамилия

ю.

са

по

Выпускник



ТТ17-01Б-ПИТ
группа

Д.А. Карезина
имени, фамилия

ши:

Нормоконтролёр



И.Н. Пушмина
имени, 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)
«00 » 08 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме

бакалаврской работы

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

Студентке

Карезиной Дарье Александровне
(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ТТ17-01БПИТ

направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)
профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанный деятельности

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе «Семейная традиция» на 58 мест

Утверждена приказом по университету

№ 3856/с/ с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

И.Н. Пушмина, профессор кафедры технологии и организации питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: семейное кафе на 58 мест

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

Перечень графического или иллюстративного материала: многоугольник конкурентоспособности, график работы официантов, график работы поваров горячего цеха, процесс выездного обслуживания, организация рабочих мест в овощном цехе, организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе, организация рабочих мест в холодном цехе, организация рабочих мест в горячем цехе, организация рабочих мест в кондитерском цехе, схема взаимосвязи помещений.

Руководитель ВКР


(подпись)

И.Н. Пушмина
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента)

Д.А. Карезина

« 30 » 03 2021 г.