

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 «Вкус жизни» на 45 мест

тема

Руководитель \_\_\_\_\_  
подпись, дата \_\_\_\_\_  
доцент, канд. биол. наук  
должность, ученая степень \_\_\_\_\_  
Н.Ю.Теплюк  
инициалы, фамилия

Выпускник \_\_\_\_\_  
подпись, дата \_\_\_\_\_  
ТТ17-01БПИТ  
группа \_\_\_\_\_  
А.Г.Зенков  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер \_\_\_\_\_  
подпись, дата \_\_\_\_\_  
Н.Ю.Теплюк  
инициалы, фамилия

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции предприятия .....	4
2 Организационно - технологический раздел .....	9
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия .....	9
2.2 Производственно-торговая структура предприятия .....	15
2.3 Складская группа помещений.....	17
2.4 Горячий цех.....	19
2.5 Организация работы производства .....	36
2.5.1 Организация работы заготовочных цехов .....	37
2.5.2 Организация работы додотовочных цехов .....	40
2.5.3 Организация работы кондитерского цеха .....	42
2.6 Организация обслуживания посетителей .....	43
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	46
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	47
3 Охрана труда.....	49
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП .....	56
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции .....	56
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	56
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию .....	58
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции .....	59
Заключение .....	68
Список используемых источников .....	69
Приложение А - Л .....	76-95

## **ВВЕДЕНИЕ**

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании.

Общественное питание выполняет три взаимосвязанные функции: производство готовой продукции, ее реализацию и организацию потребления.

Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны.

Основными задачами предприятий общественного питания являются наиболее полное удовлетворение спросов населения, улучшение качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания.

Сейчас оказанием услуг общественного питания, как одним из видов предпринимательской деятельности, занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, по размерам, а также по видам оказываемых услуг.

Большую роль в предприятиях общественного питания играет организация сервисной деятельности и высокая культура обслуживания посетителей. На сегодняшний день это является одним из главных факторов при выборе того или иного заведения общественного питания.

В выпускной квалификационной работе представлена разработка проекта кафе «Вкус жизни» на 45 мест. Проведен расчет численности работников предприятия, расчет и планировка производственных, складских помещений и торговых залов, информация об организации производственных процессов, о продвижение предприятия. Также разработано фирменное блюдо, с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

## **1 Разработка концепции предприятия**

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.

Концепция является неким общим руководством по созданию предприятия, позволяющим координировать работу всех участников процесса создания, запуска и деятельности предприятия. Концепция – это общее виденье ведения бизнеса.

### *Месторасположение*

Изучение местоположения необходимо для любого типа предприятий общественного питания. При оценке месторасположения предполагаемого предприятия были рассмотрены потоки людей в непосредственной близости от предполагаемого местоположения; покупательская активность в этом районе; ближайшие конкуренты и другие факторы.

Данные по определению наилучшего месторасположения предприятия общественного питания представлены в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

Факторы	Варианты размещения бизнеса в городе Красноярск		
	Улица Железнодорожников 17	Проспект Мира 92	Улица Московская 13
Покупательская активность в этом районе	5	5	4
Удобство подъезда	5	5	5
Оживленность движения транспортных средств	4	5	3
Оживленность движения пешеходов	5	5	4
Наличие парковки	5	5	4
Сообщение общественным транспортом	5	5	5
Расположение улицы	4	3	3

## Окончание таблицы 1.1

Факторы	Варианты размещения бизнеса в городе Красноярск		
	Улица Железнодорожников 17	Проспект Мира 92	Улица Московская 13
Место для рекламы	5	4	4
Удобство входа и выхода	5	4	3
Необходимые коммунальные услуги	5	4	3
Состояние здания	5	5	4
Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	175000	320000	150000
Срок аренды (если здание планируется арендовать)	1 месяц	1 месяц	1 месяц
Ограничения на деятельность в районе	Нет	Нет	Нет
Итого	57	55	46

Все три варианта размещения предприятия находятся в оживленных развитых районах Красноярска, а также они находятся в удобных для размещения предприятия общественного питания местах. Но вариант 1 – Красноярск, Железнодорожников 17 – является более предпочтительным в связи с более дешевыми коммунальными услугами, лучшим состоянием здания и самой целесообразной арендной платой.

Таким образом, наиболее предпочтительным вариантом для размещения предприятия является вариант 1 - Красноярск, Железнодорожников 17.

### *Формат предприятия*

Выбор типа проектируемого предприятия общественного питания осуществляют на основе изучения покупательского спроса потенциального контингента потребителей. Кроме того, формат предприятия зависит от месторасположения: правильный выбор последнего позволяет определить, каким быть предприятию – элитным или демократичным.

В данной работе выбран формат предприятия – кафе. Популярность таких заведений общепита заключается в простоте блюд, демократичных ценах, а также в быстром обслуживание.

### *Целевая аудитория*

На данном этапе были выделены основные потребительские группы и проанализированы их предпочтения. Разрабатываемое кафе предоставляет широкий спектр услуг общественного питания, тем самым расширяя спектр потенциальных потребителей. Кафе ориентировано на потребителей со средним уровнем дохода. Предполагаемый средний чек кафе – 600 рублей – относительно невысокий, по сравнению с кафе-конкурентами. Доступные цены и правильно выбранный формат предприятия обеспечивают кафе хорошую конкурентоспособность на рынке общественного питания.

### *Выбор кухни*

Разрабатываемое кафе «Вкус жизни» является повседневным. Большая часть меню состоит из продуктов привычных человеку. Имеется большее разнообразие блюд. Меню состоит из таких блюд как: вторые блюда, супы, холодные блюда и закуски, кондитерские изделия, горячие и холодные напитки.

Также в кафе реализуются алкогольные напитки.

Барная карта представлены в приложении А, таблица А1.

### *Конкурентное окружение*

Рынок общественного питания выбранного района хорошо развит: там располагается 7 предприятий. Но большинство из этих предприятий ориентируются на приготовление еды на вынос. Поэтому конкуренцию разрабатываемому предприятию составляют лишь некоторые из них. К ним относятся ресторан «KFC», столовая «СФУ», кафе – столовая «Bon appetit».

Данные предприятия обладают схожей целевой аудиторией и средним чеком с разрабатываемым предприятием, поэтому они являются подходящими вариантами для анализа конкурентоспособности предприятия в выбранном районе.

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.

Многоугольник конкурентоспособности кафе «Вкус жизни» представлен на рисунке 1.

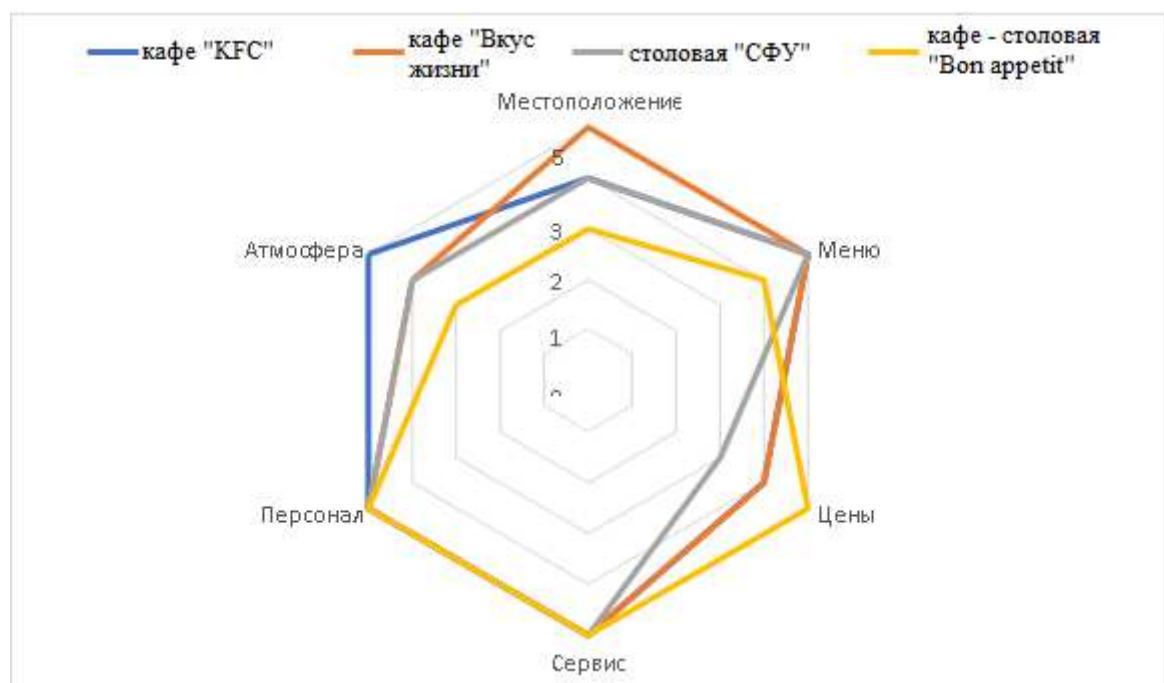


Рисунок 1 - Многоугольник конкурентоспособности кафе «Вкус жизни»

Таким образом, кафе «Вкус жизни» обладает сравнительно неплохими показателями по размеру цен и местоположению, а также сильно выигрывает у других предприятий по качеству персонала, сервису и атмосфере, что делает его довольно конкурентно-способным на рынке общественного питания.

### *Формы и методы обслуживания*

Формой обслуживания для данного заведения была выбрано полное обслуживание официантами. Причиной данного выбора служит

необходимость в повышенном внимании к посетителям и постоянном наблюдении.

Расчет гостей в проектируем предприятии будет производится двумя способами: наличный расчет и безналичный расчет. Безналичный расчет осуществляется с помощью банковских карт.

### *Обоснование режима работы*

Для кафе «Вкус жизни» определен следующий режим работы: 10:00 – 23:00 часов, что является наиболее удобным временем для посещения данного предприятия. Такой режим работы зала выбран исходя из контингента посетителей – люди, которые будут посещать кафе после рабочего дня. Обеденный перерыв у работников осуществляется по графику, так как само предприятие на обед не закрывается.

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В современном мире оказанием услуг общественного питания, как одним из видов предпринимательской деятельности, занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, по размерам, а также по видам оказываемых услуг.

В бакалаврской работе по проектированию кафе «Вкус жизни» на 45 мест были установлены приемы и методы рациональной технологической планировки, направленной на обеспечение оптимальных условий для приготовления блюд и кулинарных изделий высокого качества.

Основная роль рационального размещения оборудования в цехах предприятия – это создание удобства при работе; устранение факторов, вредно отражающихся на здоровье работников; обеспечение безопасности проведения работ; улучшения гигиенических условий работы; увеличение выпуска продукции; сокращение путей готовой продукции, уменьшение продолжительности производственного цикла.

В работе рассмотрена организация обслуживания в проектируемом предприятии. Очень важно на предприятии применять прогрессивные технологии и методы обслуживания, программы работы с потребителями, поэтому в данной работе разработаны дополнительные программы лояльности и новые современные услуги.

Разработка фирменного блюда очень важна для любого заведения. В кафе разработано блюдо запеченный лосось, фаршированный творожным сыром. Для данного блюда разработана технико-технологическая карта, произведен расчет пищевой ценности, а также разработана система обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

## **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : 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/](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 : Профикас, 2003. – 296 с.
47. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометоиздат, 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

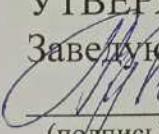
ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - Режим доступа :  
<http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>

- 50.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
- 51.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андronov [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 : ДеЛи 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.Ястин Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястин, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
  
Г.А.Губаненко  
(подпись) (инициалы, фамилия)  
«15 » 06 2021 г.

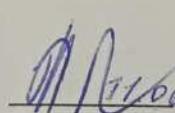
## БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

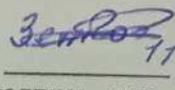
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код и наименование направления подготовки

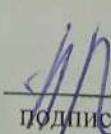
19.03.04.02.01 Технология организации ресторанный деятельности  
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе «Вкус жизни» на 45 мест

тема

Руководитель  11.06 доцент, канд. биол. наук N.YU. Теплюк  
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник  11.06.2021 TT17-01БПИТ А.Г.Зенков  
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер  11.06.2021 N.YU. Теплюк  
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2021

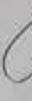
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
**«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

«30 » 05 2021 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке)

Зенков Артём Геннадьевич  
(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 кафе «Вкус жизни» на 45 мест

Утверждена приказом по университету № 3903/с/ с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

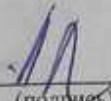
Н.Ю. Теплюк, доцент кафедры технологии и организации питания  
ИТиСУ  
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР ресторан сибирской кухни

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)

Н.Ю. Теплюк  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению



А.Г. Зенков  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« 21 » июня 2021 г.