

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ Губаненко Г.А.

подпись фамилия, инициалы

« _____ » _____ 20__ г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе "SUNCafe Organic" на 67 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Руководитель	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Евтухова О.М.</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	фамилия, инициалы
Выпускник	_____		<u>Газизулаева В.Н.</u>
	подпись, дата		фамилия, инициалы
Нормоконтролер	_____		<u>Евтухова О.М.</u>
	подпись, дата		фамилия, инициалы

Красноярск 2022

Министерство науки и высшего образования РФ
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 фамилия, инициалы
« _____ » _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы**

Студенту _____ Газизулаевой Валерии Наильевне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ18-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04
номер код

Технология продукции и организация общественного питания
полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе "SUNSafe Organic" на 67 мест

Утверждена приказом по университету № 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР: О.М. Евтухова, доцент кафедры ТООП
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе "SUNSafe Organic"
на 67 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 материала: графический материал отсутствует .

Руководитель ВКР _____
подпись

О.М. Евтухова
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению _____ В.Н. Газизулаева
подпись, инициалы и фамилия студента

« _____ » _____ 20 ____ г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе "SUNCafe Organic" на 67 мест» содержит 65 страниц текстового документа, 19 приложений, 39 использованных источников.

КАФЕ, ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ, КОНКУРЕНТЫ, ГОРЯЧИЙ ЦЕХ, ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ, ОХРАНА ТРУДА, ФИРМЕННОЕ БЛЮДО, ХАССП

Цели и задачи выпускной квалификационной работы:

- разработать концепцию предприятия;
- разработать и составить производственную программы кафе «SunCafe Organic»;
- составить производственную программу горячего цеха;
- рассчитать технологическое оборудование;
- определить площадь и компоновку горячего цеха;
- описать организацию работы производства;
- описать организацию обслуживания потребителей;
- разработать мероприятия по охране труда;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В результате разработан проект кафе "SUNCafe Organic" на 67 мест, выбрана концепция предприятия, определена основная целевая аудитория. Произведен расчет горячего цеха, для которого рассчитано и подобрано необходимое оборудование. Для каждого производственного цеха описаны рабочие места и составлена схема рабочих мест с расстановкой оборудования, также составлен график выхода на работу поваров.

В итоге разработана система обеспечения безопасности на прицепках ХАССП, определены критические точки и составлены формы рабочих листов с описанием процедур мониторинга и корректирующих действий. Совокупность листов ХАССП представляют собой план, который является основным документом системы обеспечения безопасности на основе принципов ХАССП.

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.....	12
2.3 Складская группа помещений.....	14
2.4 Горячий цех.....	15
2.5 Организация работы производства.....	31
2.5.1 Организация работы заготовочных цехов.....	31
2.5.2 Организация работы доготовочных цехов.....	34
2.5.3 Организация работы кондитерского цеха.....	37
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	39
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	43
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	44
3 Охрана труда.....	46
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	50
4.1 Разработка технологической карты фирменно продукции.....	50
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	50
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	52
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	52
Заключение	59
Список использованных источников	61
Приложения А-Х.....	66-108

ВВЕДЕНИЕ

Кафе «SunCafe Organic» – это заведение, которое основано на здоровом питании и принципах полезности. Открытие данного кафе актуально в современном мире, потому что сейчас все больше и больше людей начинают осознавать, что здоровый образ жизни — это польза для тела и духа. Для улучшения здоровья нашего организма в первую очередь надо обратить внимание на качество нашего питания.

Пропаганда здорового питания, спорта и отказа от вредных привычек – причины, которые делают актуальным открытие кафе «SunCafe Organic». Люди чаще отказываются от вредных привычек в пользу спорта и здорового образа жизни. Данный тренд прослеживается около трех лет. Расчет потребности в полезной для организма пище и еще будет увеличиваться. На рынке общественного питания данная ниша неосвоенная, что приводит к низкой конкуренции и позволяет открыть кафе здорового питания с минимальными рисками.

Также жителям городов все труднее употреблять полезные продукты питания, поскольку они испытывают дефицит времени. Не всем под силу готовить вкусные, полезные и разнообразные блюда после тяжелого трудового дня, также ускоряется и время на обед, который заменяется фаст-фудом или же вредными перекусами.

Основное меню кафе включает в себя блюда, приготовленные из натуральных продуктов. Способы кулинарной обработки блюд безвредны для человеческого организма.

Открытие кафе «SunCafe Organic» поможет решить актуальную на данный момент проблему здорового питания, удовлетворяя потребность жителей города в заботе о здоровье, красоте и долголетию, формируя культуру здорового питания.

Необходимо решить следующие поставленные цели и задачи:

- разработать концепцию предприятия;
- разработать и составить производственную программы кафе «SunCafe Organic»;
- составить производственную программу горячего цеха;
- рассчитать технологическое оборудование;
- определить площадь и компоновку горячего цеха;
- описать организацию работы производства;
- описать организацию обслуживания потребителей;
- разработать мероприятия по охране труда;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции предприятия

Концепция предприятия общественного питания 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

Изучение местоположения необходимо для любого типа предприятий общественного питания. Для анализа месторасположения планируемого предприятия общественного питания выбрано три места в городе Красноярск:

- 1 - центральный район, проспект Мира;
- 2 - микрорайон Утиный плёс улица Судостроительная;
- 3 - микрорайон Взлётка, улица Молокова.

Выбрано три разных района. При выборе места расположения предприятия учитывались следующие факторы: наличие фитнес-клубов по близости, свободное место для расположения кафе как отдельно стоящее здание, удобство прохода и проезда к месту размещения кафе, конкурентное окружение. Также были рассмотрены потоки людей в непосредственной близости от предполагаемого месторасположения.

Для определения наилучшего месторасположения произведен анализ трех мест по пятибалльной шкале и представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса		
		1	2	3
1	Покупательская активность в этом районе	5	4	5
2	Удобство подъезда	4	5	5
3	Оживленность движения транспортных средств	5	4	5
4	Оживленность движения пешеходов	5	4	5
5	Наличие парковки	3	5	4
6	Сообщение общественным транспортом	5	5	5
7	Расположение улицы	5	4	5
8	Ближайшие конкуренты	3	5	4
9	Место для рекламы	5	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Наличие фитнес-клубов (спортивных комплексов)	3	4	5
14	Наличие по близости бизнес-центров	5	4	5
15	Наличие свободного места для постройки здания	3	4	5
Итого		64	68	73

По данным таблицы 1 наиболее удобным местом расположения кафе является микрорайон «Взлётка». Так как в данном районе имеется большое количество фитнес-клубов, бизнес-центров, торговых центров – это будет создавать большую покупательскую активность. Также рядом имеется автобусная остановка, большое количество магазинов, имеются парковочные места, что не мало важно. Микрорайон быстро развивается, что будет также влиять на поточность людей. Размещение кафе планируется на пересечение улиц Молокова и Авиаторов.

Формат предприятия

Планируемый формат предприятия – демократичное кафе. Кафе ориентировано на гостей со стабильным и достаточно высоким уровнем дохода. Цены в заведение не завышены, для того чтобы кафе было доступно большому сегменту потребителей.

Тематика кафе здоровое питание. Здоровое питание даёт возможность стабилизировать вес без насильственных ограничений, помогает избавиться от заболеваний и не допустить их становление, помогает возобновлению умственной и физической энергии. Здоровое питание — значимая составляющая здорового образа жизни.

Целевая аудитория

Определение целевой аудитории для кафе важно, так как тема заведения необычная. Но во всем мире тема здорового питания получила огромную популярность, и большое количество людей стараются придерживаться правильного образа жизни. Поэтому в первую очередь основной целевой аудиторией в кафе будут люди, которые следят за своим здоровьем и ведут активный образ жизни. Для данной категории посетителей важно следить за своим питанием и соблюдать калорийность своего рациона.

Так как рядом находится много офисных зданий, бизнес-центров, то в кафе целевой аудиторией могут быть предприниматели и офисные работники. Учитывая режим жизни людей, работающих в офисах – сидячий образ жизни, минимальная активность, неполноценное питание, стрессы, утомление и все это приводит к прибавке веса, плохого настроения и различным заболеваниям. Поэтому для данной категории людей необходимо сбалансированно питаться и придя в кафе здорового питания они могут не только вкусно и полезно пообедать, но и отдохнуть от офисной суеты.

Здорового питания всегда будет актуально и кафе не останется без своих потенциальных посетителей. Кафе также будет пользоваться большим спросом среди молодежи, потому что молодое население следит за трендами в мире и старается их придерживаться. У кафе нет возрастных ограничений, люди в любом своем возрасте стараются следить за здоровьем своего организма.

Выбор кухни

Выбор кухни для предприятия общественного питания является важной составляющей при выборе концепции. От грамотного составленного меню будет зависеть посещаемость заведения.

В проектируемом кафе кухня направлена на здоровое питание. Блюда в кафе достаточно простые и самое важное сбалансированные по белкам, жирам и углеводам. Здоровая и сбалансированная еда необходима для обеспечения нашего организма достаточным количеством питательных веществ – минералы, витамины, полезные жиры, микроэлементы и другие полезные вещества.

При приготовлении блюд, продукты теряют свои полезные свойства, поэтому для здорового питания не мало важен правильный способ приготовления, чтобы как можно больше питательных веществ сохранились в блюде. По способу приготовления в кафе – в качестве термической обработки используется тушение, запекание, варка на пару и жарка. Для жарки используется кокосовое масло, так как данное масло имеет высокую точку дымления и не навредит здоровью.

По данным опроса Росстат (Федеральная служба государственной статистики) выявлено, что по всей стране нужное количество овощей и фруктов, по рекомендации ВОЗ, есть в рационе только у 12,6% россиян [39]. По этим данным сделан вывод, что люди редко включают в свой рацион овощи, которые содержат полезную для нашего организма клетчатку. Клетчатка снижает чувство голода, что помогает не передать, регулирует уровень сахара в крови и очищает организм выводя токсины. В следствии чего в меню кафе не представлены традиционные гарниры в виде круп. В качестве углеводов в горячих блюдах представлены различные овощи с высоким содержанием клетчатки. В горячих блюдах представлены рыба, мясо и птица, а также блюда вегетарианского типа. Такое разнообразие блюд не ограничивает посетителей в выборе.

Холодные блюда и закуски представленные в меню кафе также разнообразны и содержат большое количество овощей.

В меню кафе представлены мучные кондитерские изделия. На первый взгляд можно сделать вывод, что мучные кондитерские изделия не соответствуют здоровому питанию, но это ложное мнение. В питании нельзя ставить рамки из любого продукта можно сделать сбалансированное блюдо. Мучные кондитерские изделия, представленные в меню изготовлены из качественного сырья не содержат сахара, пальмового масла и низкокалорийные. Любое выбранное изделие из меню не повлияет на вес потребителей и впишется в любую калорийность, так как они содержат самые ценные элементы зерна – оболочку и зародыш. В следствии грубого помола муки, в ней сохраняются все витамины и минералы. Сахар в мучных кондитерских изделиях заменен на натуральные сахарозаменители, которые одобрены ВОЗ и разрешены к применению [38]. Сахарозаменитель используется в маленьком количестве, но при этом изделия в меру сладкие и без неприятного послевкуся.

Меню проектированного кафе разнообразное и полезное, посетителям есть из чего выбрать и в какой-то степени улучшить свой ежедневный рацион. Средний чек заведения составляет 700-800 рублей.

Конкурентное окружение

В городе Красноярск в формате кафе здорового питания представлены доставки питания с рационами на целый день либо на неделю, месяц. Поэтому невысокая конкуренция в данном формате, но высокая конкуренция с другими заведениями общественного питания.

В выбранном микрорайоне «Взлётка» большое количество предприятий общественного питания, которые являются конкурентами для проектируемого кафе.

Для анализа конкурентов выбран участок радиусом в 500 метром и подобраны конкуренты, которые наиболее близки к проектируемому предприятию и совпадают несколько критериев:

- кафе «Juicy Steak» – месторасположение, средний чек 750 руб., частично целевая аудитория, так как это заведение быстрого питания что в настоящее время актуально.

- кафе «Графин» – месторасположение, средний чек 800 руб. В кафе представлена русская и европейская кухня.

- кафе «Кино и Немцы» – месторасположение, средний чек 800 рублей. Имеются бизнес-ланчи, заказы навынос, представлены европейская немецкая и японская кухни, много положительных отзывов.

Для выбранных предприятий – основных конкурентов построен многоугольник конкурентоспособности и представлен на рисунке 1. В качестве параметров для сравнения выбраны: местоположение, цена, меню, атмосфера, сервис, продвижение.

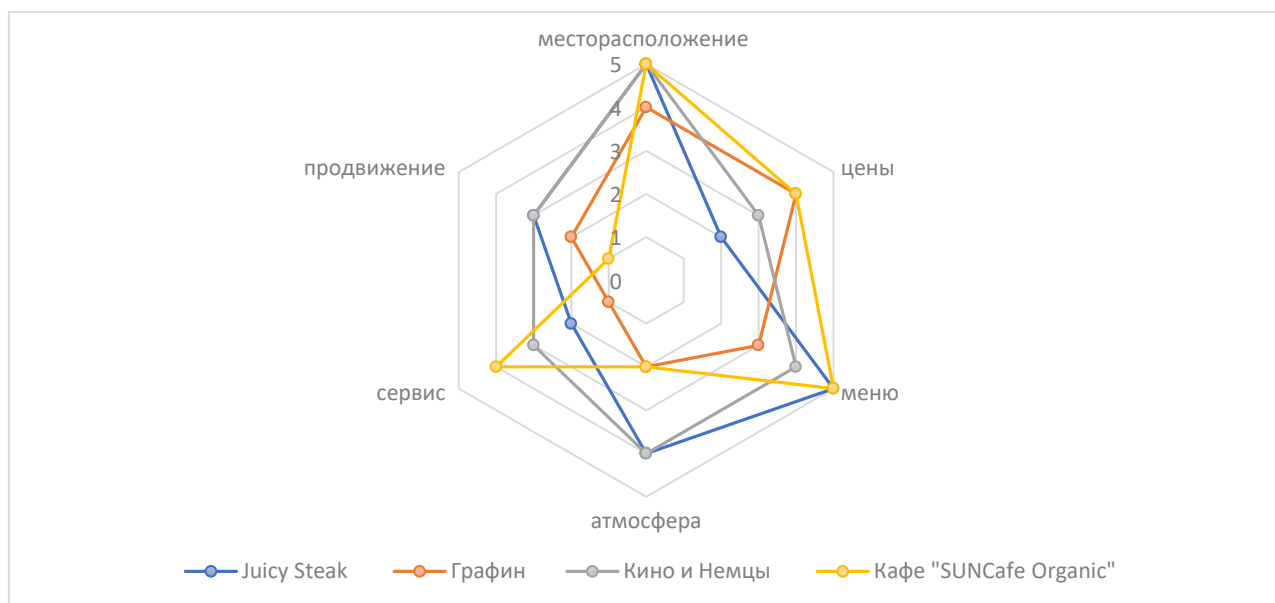


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности (при оценке параметров использована 5-балльная шкала)

По данным многоугольника конкурентоспособности выявлены слабые и сильные стороны конкурентов. Для повышения уровня конкурентоспособности проектируемого кафе необходимо сделать кафе уютным, атмосферным и приятным для отдыха посетителей.

Формы и методы обслуживания

Обслуживание в кафе «SUNCafe Organic» осуществляется официантами. Метод обслуживания официантами индивидуальный. За каждым официантом закреплено определённое количество мест и столиков в кафе, в зависимости от его опыта работы. Все операции и элементы обслуживания потребителей официанты выполняют самостоятельно.

Потреблять продукцию можно будет в зале предприятия, а также заказать продукцию на вынос, что позволяет посетителям потреблять в удобном для них месте. Расчёт за продукцию принимается наличными либо по карте любого банка.

Обоснование режима работы

В кафе «SUNCafe Organic» планируется организовать работу зала для посетителей с 9.00 до 21.00 по 12 часов в день и обеспечивать своими услугами без перерыва на обед и выходных дней.

Кафе работает до 21.00, так как после данного времени не рекомендуется потреблять пищу и для нас важно соблюдать основные принципы питания.

[изъята 2 глава], [изъята 3 глава], [изъята 4 глава].

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе индивидуального задания выполнены все поставленные задачи.

Разработана концепция кафе. Благодаря проведенным исследованиям выявлено наиболее удачное месторасположение кафе микрорайон «Взлётка», определен формат предприятия. Проанализирована целевая аудитория для кафе здорового питания. Выделены группы посетителей, которым наиболее интересен данный формат заведения. Выбрана и описана кухня кафе, составлено меню и карта кофе и чая. Также проанализированы потенциальные конкуренты. По выявленным конкурентам составлен многоугольник конкурентоспособности, который позволил выявить слабые стороны конкурентов. Выбран формат и метод обслуживания в кафе, а также обосновано количество и время работы заведения.

Разработана производственная программа кафе «SunCafe Organic». В процессе разработки определили количество потребителей на основе графика загрузки зала. Также рассчитали общее количество реализуемых блюд и количество блюд в групповом ассортименте. Разработали планово-расчетное меню кафе.

Произведен расчет горячего цеха. Для начала составлена производственная программа горячего цеха, где прописаны все блюда, которые будут готовиться в горячем цехе. Определен режим работы горячего цеха, рассчитана численность производственных работников в горячем цехе, и составлен график выхода на работу поваров, где в час максимальной загрузки сосредоточены все работники.

Произведен расчет технологического оборудования. В ходе расчетов выбрано необходимое для приготовления блюд тепловое, механическое, холодильное и вспомогательное оборудование.

После определения численности производственных работников и выбора необходимого оборудования произведен расчет площади горячего цеха.

Для каждого производственного цеха описаны рабочие места и подобрано необходимое оборудование. Составлен график выхода на работу сотрудников для каждого производственного цеха и представлена схема расстановки оборудования в цехах.

Создан корпоративный стиль предприятия. Стиль продуман и соответствует концепции заведения. Разработан интерьер и фирменный стиль для персонала.

Произведена организация труда работников обслуживания. Обслуживание гостей будет производиться официантами. Выбран и обоснован метод организации труда официантов, также выбрано необходимое количество персонала.

Для продвижения предприятия разработана бонусная система лояльности для постоянных клиентов. Данная система мотивирует посетителей приходить чаще в кафе. Также разработаны методы продвижения предприятия и реклама предприятия. Продвижение и реклама предприятия направлены на привлечение

новых клиентов, сохранения постоянных клиентов, увеличение продаж и повешения прибыли.

Разработана технологическая документация на фирменную продукцию и произведен расчёт пищевой и энергетической ценности. Составлено описание фирменной продукции, которое включает в себя наименование продукции, используемое сырье и нормативный документ на сырье, показатели качества и безопасности продукции и разработана блок-схема с указанием всех технологических процессов. В ходе написания выпускной квалификационной работы реализованы семь принципов ХАССП: составлен перечень потенциальных опасностей, произведена их оценка с помощью диаграммы анализа рисков, определены две критические контрольные точки с помощью дерева принятия решений: наличие сальмонеллеза в филе курином охлажденном на этапе подготовки сырья к производству, и наличие количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в филе курином охлажденном на этапе хранения сырья. Для критических контрольных точек определены критические пределы температура, влажность, наличие КАМФАнМ не более 1×10^3 КОЕ/г, наличие сальмонеллеза не допускается. Для каждой критической контрольной точки составлены формы рабочих листов ХАССП с описанием процедур мониторинга и корректирующих действий. Совокупность листов ХАССП представляют собой план ХАССП, который является основным документом системы обеспечения безопасности на основе принципов ХАССП. Также описаны рекомендации по предотвращению распространения COVID-19, на основании методических рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 "Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19". В настоящее время необходимо соблюдать все рекомендации по предотвращению распространения COVID-19, так как здоровье сотрудников и посетителей важно для полного функционирования предприятия питания.

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> (дата обращения: 02.05.2022).
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674> (дата обращения: 02.05.2022).
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467> (дата обращения: 02.05.2022).
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472> (дата обращения: 02.05.2022).
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г.

№ 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473> (дата обращения: 02.05.2022).

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474> (дата обращения: 02.05.2022).

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325> (дата обращения: 02.05.2022).

8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327> (дата обращения: 02.05.2022).

9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471> (дата обращения: 02.05.2022).

10. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements :государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424> (дата обращения: 02.05.2022).

11. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания = Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст : введен впервые : дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>(дата обращения: 02.05.2022).

12. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115> (дата обращения: 02.05.2022).

13. 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.

14. 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.

15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706> (дата обращения: 20.05.2022).

16. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с. (дата обращения: 20.05.2022).

17. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381 (дата обращения: 20.05.2022).

18. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/ (дата обращения: 20.05.2022).

19. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121> (дата обращения: 20.05.2022).

20. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.

21. 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.

22. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.

23. 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.

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

25. 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.

26. Оборудование Apache [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cookline.apache.it/> (дата обращения: 09.05.2022).

27. Ресторан Комплект - Профессиональное оснащение объектов торговли и общепита [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://r-komplekt.ru/about-the-company.php> (дата обращения: 09.05.2022).

28. СНиП II-Л.8-71 " Предприятия общественного питания. Нормы проектирования". – Введ. 01.01.1972. – Москва : Стройиздат, 1972. – 33 с.

29. 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.
30. 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.
31. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
32. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред. В. В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7> (дата обращения: 12.05.2022).
33. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
34. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
35. 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> (дата обращения: 12.05.2022).
36. Типы предприятий общественного питания : учеб. – метод. пособие к выполнению курсового и дипломного проекта / Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т; сост. Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. – Красноярск : Изд - во Краснояр. ун - та, 2000. – 90 с.
37. ЧувашТоргТехника АО «Чувашторгтехника» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://abat.ru/index/> (дата обращения: 09.05.2022).
38. SportWiki спортивная энциклопедия : Сахарозаменители : вред и польза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://sportwiki.to> (дата обращения: 09.05.2022).
39. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (дата обращения: 09.05.2022).

[изъяты приложения А-Х]

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Губаненко Г.А.

подпись фамилия, инициалы

14 » 16 2022

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе "SUN Cafe Organic" на 67 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Руководитель

Евтухова О.М.
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Евтухова О.М.
фамилия, инициалы

Выпускник

Газизулаева В.Н.
подпись, дата

Газизулаева В.Н.
фамилия, инициалы

Нормоконтролер

Евтухова О.М.
подпись, дата


Евтухова О.М.
фамилия, инициалы

Красноярск 2022

Министерство науки и высшего образования РФ
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 фамилия, инициалы
«18» 03 2022г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы**

Студенту Газизулаевой Валерии Наильевне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ18-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе "SUNCafe Organic" на 67 мест

Утверждена приказом по университету № 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР: О.М. Евтухова, доцент кафедры ТООП

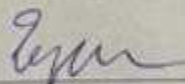
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе "SUNCafe Organic" на 67 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 HACCP

Перечень графического материала: графический материал отсутствует

Руководитель ВКР


подпись

О.М. Евтухова
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению


подпись, инициалы и фамилия студента

В.Н. Газизулаева

«18» 03 2022г.

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
институт

Кафедра технологии и организации общественного питания
кафедра

Отзыв на выпускную квалификационную работу

Тема «Разработка проекта кафе "SUNCafe Organic" на 67 мест»

Ф.И.О. студента: Газизулаева Валерия Наильевна

Группа ТГ18-01БПИТ курс 4

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»

шифр, наименование

Профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

шифр, наименование

Актуальность темы: тема актуально, т.к. в настоящее время является актуальным открывать специализированные предприятия – кафе с использованием принципов здорового и правильного питания.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: соответствует.

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью. Это нашло отражение в меню кафе. В меню кафе включено не менее 60 % блюд с использованием принципов здорового и правильного питания.

Использование в работе элементов исследования имеются.

Обоснованность выводов и предложений: выводы обоснованы.

Практическая значимость и область применения работы: разработана фирменная продукция, на нее рассчитаны элемент системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания и практические навыки студента на положительном уровне.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: владеет в полной мере.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель

бакалаврской работы,
канд. биол. наук, доцент,
доцент кафедры ТООП ИТьСУ СФУ


О. М. Евтухова

«10» 06 2022 г.