

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 инициалы, фамилия

« ____ » _____ 20__ г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе-кондитерской «Moment of pleasure» на 36 мест с
кондитерским цехом мощностью 4500 изделий в смену
тема

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Руководитель _____
подпись, дата

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

И.Н. Пушмина
инициалы, фамилия

Выпускник _____
подпись, дата

П.С. Мамай
инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____
подпись, дата

И.Н. Пушмина
инициалы, фамилия

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 инициалы, фамилия

« _____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

в форме бакалаврской работы

Студенту (ке)

Мамай Полина Сергеевна
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТТ18-01БПИТ

направление подготовки

19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Тема выпускной квалификационной работы: «Разработка проекта кафе-кондитерской "Moment of pleasure" на 36 мест с кондитерским цехом мощностью 4500 изделий в смену»

Утверждена приказом по университету

№ 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР

И.Н. Пушмина, д-р техн. наук, профессор кафедры ТООП, ИТиСУ СФУ.
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе-кондитерской

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)

И.Н. Пушмина
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

П.С. Мамай

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« ____ » _____ 2022 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме :«Разработка проекта кафе-кондитерской «Moment of pleasure» на 36 мест с кондитерским цехом мощностью 4500 изделий в смену» содержит 91 страниц текстового документа, 5 рисунков, 21 таблицы, 8 приложений, 58 использованных источников.

Цели работы: обосновать теоретически и методологически эффективность организации предприятия общественного питания, в моем случае это кафе кондитерское на 36 посадочных мест.

Для реализации поставленной цели определены логически взаимосвязанные задачи:

- разработать концепцию;
- производственную программу проектируемого предприятия;
- расчет работы кондитерского цеха;
- организовать обслуживание посетителей;
- разработать программу лояльности для потребителей;
- рассмотреть варианты продвижения и рекламы предприятия;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В итоге для кафе-кондитерской на 36 мест, определен наиболее подходящий район, для размещения предприятия, подобрано меню и интерьер соответствующее типу предприятия и его тематике, составлены методы продвижения предприятия, составлена организация труда работников обслуживания; составлена программа работы с потребителями.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
1 Разработка концепции кафе-кондитерской.....	8
2 Организационно - технологический раздел.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.1 Производственная программа кафе-кондитерской	Ошибка! Закладка не определена.
2.2 Производственно-торговая структура предприятия ...	Ошибка! Закладка не определена.
2.3 Складская группа помещений	Ошибка! Закладка не определена.
2.4 Кондитерский цех	Ошибка! Закладка не определена.
2.5 Организация обслуживания посетителей	Ошибка! Закладка не определена.
2.6 Разработка программы лояльности потребителей..	Ошибка! Закладка не определена.
2.7 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	Ошибка! Закладка не определена.
3 Охрана труда.....	Ошибка! Закладка не определена.
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	Ошибка! Закладка не определена.
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	Ошибка! Закладка не определена.
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	Ошибка! Закладка не определена.
Заключение	12
Список использованных источников	13
Приложение А-3.....	Ошибка! Закладка не определена.-91

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание – отрасль народного хозяйства, которая была, есть и будет самой рыночной сферой деятельности. Для достижения поставленных целей предприятие должно организовывать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и её безопасность. Повышение эффективности общественного питания основывается на общих для всего народного хозяйства принципах интенсификации производства - достижение высоких результатов при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов. Деятельность предприятий общественного питания связана с необходимостью строгого учёта санитарно-гигиенических требований к организации производственно-технических процессов. В предприятиях общественного питания в наше время происходит внедрение новых современных технологий, способствующих повышению качества кулинарной продукции.

В наше время люди постоянно находятся в движении им некогда отдыхать, а тем более тратить много времени на обед или завтрак, но так или иначе люди понимают, что сладости поднимают настроение. И тут на помощь приходят такие заведения как кафе-кондитерское. Ниша таких кафе, как ни странно, практически всегда заполнена. И на фоне общего интенсивного развития сферы общественного питания во многих крупных городах РФ можно с уверенностью прогнозировать рост числа таких заведений в ближайшее время. В данной работе объектом расчета является кафе- кондитерское на 36 мест.

Основными необходимыми условиями для создания кафе и будущей ее экономической эффективности, как и любого предприятия, являются:

- Правильный выбор места с высокой степенью проходимости, что для кафе особенно актуально (очень уместно размещение на центральных улицах города, в зонах отдыха, оживленных местах);
- Наличие пригодного помещения (соответствие нормативным документам);
- Грамотная разработка маркетинговой концепции заведения (здесь необходима работа будущих владельцев заведения с профессиональными поставщиками оборудования и дизайнерами);
- Правильный выбор и закупка торгового и технологического оборудования;
- Тщательный подбор персонала.

Исходя из того, что основу меню кафе составляет ограниченный ассортимент блюд, особое значение приобретают такие факторы, как высокое качество продукции в сочетании с быстрым обслуживанием.

Цель работы - обосновать теоретически и методологически эффективность организации предприятия общественного питания, в моем случае это кафе кондитерское на 36 посадочных мест. Для реализации поставленной цели определены логически взаимосвязанные задачи: разработать

концепцию, производственную программу проектируемого предприятия, расчет работы кондитерского цеха, организовать обслуживание посетителей, разработать программу лояльности для потребителей, а также рассмотреть варианты продвижения и рекламы предприятия, и конечно разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции кафе-кондитерской

Местоположение

Над месторасположением для кафе-кондитерской «Momentofpleasure» велись очень долгие размышления. Хотелось выбрать самый удобный район и улицу, что бы гости приходящие в кафе получали максимальный комфорт начиная от месторасположения и заканчивая сервисом. Район который максимально подходит для размещения проектируемого предприятия - Советский район, ул. Алексеева.

Рассматривались и другие районы, но всё же Советский район является более удобным.

В таблице 1.1 приведены районы которые были рассмотрены для размещения кафе-кондитерской.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса				
		1 (пр. Свободный)	2 (пр. им. Газеты Красноярский рабочий)	3 (Партизана Железняк)	4 (пр. Мира)	5 (Алексеева)
1	Покупательская активность в этом районе	+	-	-	+	+
2	Удобство подъезда	-	-	+	-	+
3	Оживленность движения транспортных средств	+	+	+	+	+
4	Оживленность движения пешеходов	+	-	-	+	+
5	Наличие парковки	+	-	-	-	+
6	Сообщение общественным транспортом	+	-	+	+	+
7	Расположение улицы	+	-	+	+	+
8	Ближайшие конкуренты	-	+	+	-	+
9	Место для рекламы	-	+	+	+	+
10	Удобство входа и выхода	+	+	+	-	+
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	-	+	+	-	+
12	Необходимые коммунальные услуги	+	-	+	+	+
13	Состояние здания	-	-	-	+	+
14	Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	-	+	+	-	-
15	Срок аренды (если здание планируется арендовать)	+	-	+	-	+
16	Ограничения на деятельность в районе	+	+	+	-	+
Итого		10	7	12	8	15

Анализирую таблицу можно сделать вывод, что Советский район по всем показателям является предпочтительным, не считаю стоимость за аренду, так как в этом районе очень высокая стоимость для аренды помещения, но проходимость, удобство проезда, наличие парковки и минимальное число конкурентов берут преимущество над ценой за аренду.

В Советском районе, имеется множество предприятий общественного питания с различной кухней и интерьером. Но так как район считается более современным, то и заведения выполнены в соответствующем стиле.

Именно в Советском районе будет построен «Красноярск-сити» — новый деловой и досуговый комплекс, который позволит задать современные стандарты жилищного и делового строительства. Проект предусматривает жилой микрорайон, административно-офисные центры, гостиничный комплекс, а также объекты общественного питания, магазины. Здесь будут построены ледовый дворец, аквапарк, торгово-досуговый центр спортивного плана. Также предусмотрена парковая зона, пешеходный бульвар, искусственный открытый водоём, беговые и велосипедные дорожки, парк аттракционов.

В проект также входят детские сады и школы, медицинский центр, открытый стадион, многоуровневые подземные автостоянки и гаражи. Можно с уверенностью сказать, что «Красноярск-сити» станет комплексом, который создаст новую площадку для развития бизнеса не только в городе Красноярске, но и во всём Красноярском крае.

Таким образом Советский район идеально подходит для расположения кафе-кондитерской: огромный поток людей, разнообразный контингент, удобное месторасположение.

Формат предприятия

Кафе небольшое, всего на 36 мест, потому что мы заботимся о качестве изделий и о довольных клиентах, а не о огромном кафе с некачественными изделиями и недовольными клиентами. Поэтому я считаю, что кафе-кондитерское не должно быть огромное, это должно быть тихое, уютное место, куда можно прийти отдохнуть от городской суеты в приятной атмосфере и насладиться вкуснейшими изделиями и ароматным чаем или кофе.

Целевая аудитория

У кафе-кондитерской нет определённой целевой аудитории, так как сладкое любят все от детей до взрослых. Примерный возраст посетителей от 16 до 60 лет. Гостями кафе являются абсолютно разные люди: студенты, семейные пары, офисные работники, бизнесмены, школьники, мамы с детьми, пенсионеры, гости и туристы города Красноярск и все равнодушные к сладкому. В Советском районе цены на жильё немного выше, чем в других районах, поэтому доход у людей соответственно средний и выше.

Выбор кухни

Выбор остановила именно на кондитерском направлении, потому что очень люблю изготавливать новые кондитерские изделия, которые переворачивают привычные вкусовые ощущения. ведь кондитерские изделия очень хорошо влияют на настроение. Сахар, который содержится в них очень быстро заряжает энергией и побуждает мозг вырабатывать серотонин и

дофамин - гормоны радости и счастья. Именно это я и хочу отразить в своей кондитории, что бы она была не похожа, на все стандартные кафе с похожими меню и чтобы каждый кто посетит мое кафе ушёл довольный и счастливый, тогда я буду понимать, что мы сделали чью-то жизнь немного ярче.

Конкурентное окружение

В Советском районе, находится 5 заведений: «Бархатные булочки», «РомБаба», «Синнабон» Кувертюр» и «Vivo&Jolly». Для полного анализа нужно попробовать другие десерты и оценить обстановку.

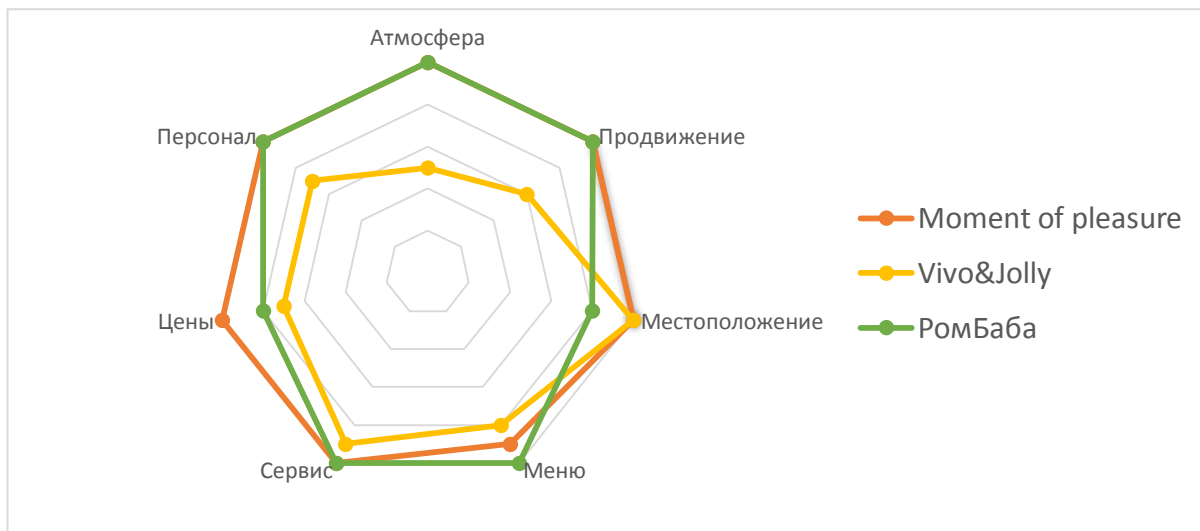
- Бархатные булочки являются пекарней-кондитерской и расположена на ул. 78 Добровольческой бригады,19. Целевая аудитория от 18 до 40 лет. Ассортимент пекарни - это свежее испечённая выпечка: круассаны, пирожки с разными начинками, булочки, рулеты, пирожные. Цена на изделия завышена, что отталкивает большое количество гостей, так же частые жалобы на несвежую выпечку.

- Кондитория РомБаба находится на ул. Октябрьской 7а, довольно далеко от проектируемого предприятия. Средний че 400 рублей, в кондитории можно как посидеть, так и взять с собой, 20 посадочных мест, так же есть детский уголок соответственно целевая аудитория очень широкая. Много положительных отзывов, разнообразный ассортимент (торты целые, кусочками, пирожные, хлеб с добавками, изделия из вареной сгущёнки, которую изготавливает сама компания, так же в меню есть круассаны с начинками и булочки с корицей.

- Кафе-пекарня «Синнабон» находится в ТРЦ Планета, 9 мая,77. Средний чек 210 рублей, так же можно посидеть и взять с собой. Так как кафе находится в торговом здании, посадочных мест не очень много и очень большой поток людей, спокойно посидеть в тишине и насладится не получится. В меню только булочки маленькие и большие с разными начинками. Положительные отзывы, ведь у Синабона только свежая, нежная и ароматная выпечка которая нравится и детям и взрослым.

- Пекарня-кондитерская «Vivo&Jolly» расположена на ул. Алексеева 19. Самые близкие конкуренты для проектируемого кафе. Средний чек 200 рублей, 15 посадочных мест. Как и в РомБабе можно посидеть в кафе, и взять с собой, есть детский уголок. Целевая аудитория от 6 до 50 лет. В ассортименте выпечка (хлеб, булочки, пирожки, пирожные, торты). Много положительных отзывов. На основании полученных результатов, можно выявить двух основных конкурентов, это «РомБаба» и «Vivo&Jolly» деятельность которых наиболее близка к проектируемому предприятию. С РомБабой совпадает «тематика кухни», а с Vivo&Jolly «местоположение»). Для предприятий – основных конкурентов построен многоугольник конкурентоспособности и, исходя из полученных результатов, определились их сильные и слабые стороны.

Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности(при оценке параметров использована 10-балльная шкала)



Формы и методы обслуживания

Обслуживание в кафе – комбинированная, считаю такую форму обслуживания очень удобной [29].

- Продукция будет употребляться в зале, так же можно забрать с собой;
- Гость заходит в кафе, делает заказ, садиться за столик и ожидает свой заказ, который ему приносит официант, так же столик за гостем убирает официант;
- В кафе существует три способа оплаты, это наличные, безналичные и оплата по QR-коду. В связи с последними событиями происходящими в мире, оплата по QR-коду самая удобная, ведь большинство людей привыкли оплачивать ApplePay и GooglePay, но в данное время оплата таким способом невозможно, поэтому оплата заказа по QR-коду является решением сложившейся проблемы.

Обоснование режима работы

Режим работы кафе в будний день с 08:15 до 23:00, в выходной день с 10:00 до 23:00. В будний день нужно работать с утра, так как все идут на работу, учёбу и обязательно зайдут за бодрящим кофе и десертом, в среднем рабочий день начинается у большинства с 8:30-09:00. В выходной день открывать кафе так рано нет смысла, в выходной обычно все подходят к обеду. Закрывается кафе, что в будний, что в выходной день в одно время в 23:00. С 16:00 до 17:00 перерывы для уборки зала.

В смену работают 3 официанта и 1 администратор. У официантов 8,5 часовая смена, где час выделен на обеденный перерыв. Администраторы работают так же 8,5 часов смена, и час на обеденный перерыв. На перерыв работники ходят по очереди в часы низкой проходимости.

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.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В современных условиях наблюдается очень жесткая конкуренция. Для того чтобы предприятие успешно функционировало, оно обязано соответствовать необходимым требованиям.

Самым важным и главным является производство высококачественной продукции. Помимо этого должны быть созданы все условия (соответствующий уровень комфортности в торговых залах, вежливый и обходительный персонал, правильно организованный процесс обслуживания), чтобы у потребителя, посещаемого заведения, возникло желание посетить это предприятие питания снова или организовать торжество.

- Для кафе-кондитерской на 36 мест, определен наиболее подходящий район, для размещения предприятия;
- Подобрано меню и интерьер соответствующее типу предприятия и его тематике;
- Составлены методы продвижения предприятия;
- Составлена организация труда работников обслуживания;
- Составлена программа работы с потребителями.

Для фирменного изделия–капкейка «Moment of pleasure», была составлена технико-технологическая карта. Объяснена сущность технологических процессов при производстве продукции во взаимосвязи с физико–химическими изменениями, происходящими в продуктах при переработке, разработана технологическая схема производства продукции. Установлен контроль качества (органолептический, физико–химический, микробиологический) фирменного изделия, как проверку соответствия показателей требования.

Выявлены последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного пищевого сырья и пищевой продукции.

Исследованы все возможные опасные факторы, влияющие на жизненный цикл продукции, рассмотрены предупреждающие действия, способствующие снижения воздействия опасных факторов.

Определены критические контрольные точки на этапах подготовки сырья к производству и хранения готовых кондитерских изделий, всего таких точек две: металлопримеси в муке и КМАФаМ в готовой продукции.

Разработана система постоянных наблюдений, измерений и определены корректирующие действия, которые представлены в рабочих листах ХАССП по этапам технологического процесса.

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». – URL : <http://www.consultant.ru>.

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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>.

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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>.

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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>.

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общитребования 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>.

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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = PubliccateringservicesEnterprisesofpubliccatering. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Servicesofpubliccatering. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>.

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Publiccateringservices. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом

Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL :<https://docs.cntd.ru/document/1200103455>.

11. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>.

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>.

13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL :<https://docs.cntd.ru/document/1200103473>.

14. 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: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL :<https://docs.cntd.ru/document/1200103474>.

15. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>.

16. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общитребования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements :государственный стандарт Российской Федерациииздание 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 «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL :<https://docs.cntd.ru/document/1200007424>.

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 = Publiccateringservices. Methodsoflaboratoryqualitycontrolofcateringproducts. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>.

18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методыфизико-химическихиспытанийиспытаниям = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>.

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= 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». – URL :<https://docs.cntd.ru/document/1200116601>.

20. 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>.

21. 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.

22. 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.

23. 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>

24. 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.

25. 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.

26. 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/.

27. 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.- URL : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>.

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

29. 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.

30. 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.

31. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

32. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И.А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.

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

34. 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.

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

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

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

38. 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.

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

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

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

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

43. 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.

44. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
45. 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.
46. 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.
47. 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.
48. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
49. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиониздат, 1998. – 296 с.
50. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.
51. 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>.
52. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
53. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
54. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
55. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
56. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Ратушный [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. – 240 с. – URL : <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>.
57. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г.В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
58. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

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 инициалы, фамилия

«14» 06 2022

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе-кондитерской «Moment of pleasure» на 36 мест с
кондитерским цехом мощностью 4500 изделий в смену

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

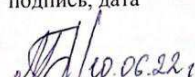
Руководитель


подпись, дата

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

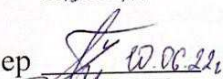
И.Н. Пушмина
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата

П.С. Мамай
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

И.Н. Пушмина
инициалы, фамилия

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 инициалы, фамилия

«18» 03 2022 г.

ЗАДАНИЕ

НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

в форме бакалаврской работы

Студенту (ке)

Мамай Полина Сергеевна
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТТ18-01БПИТ

направление подготовки

19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Тема выпускной квалификационной работы: «Разработка проекта кафе-кондитерской "Moment of pleasure" на 36 мест с кондитерским цехом мощностью 4500 изделий в смену»

Утверждена приказом по университету

№ 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР


Пушмина И.Н., д-р техн. наук, профессор кафедры ТООП, ИТиСУ СФУ.
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе-кондитерской

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.

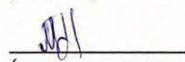
Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР


(подпись)

И.Н. Пушмина
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

П.С. Мамай

« 18 » 03 2022 г.

Заявление о согласии выпускника на размещение выпускной квалификационной работы в электронно-библиотечной среде ФГАОУ ВО СФУ

1 Я, Машай Тамара Сергеевна

фамилия, имя, отчество полностью

студент(ка) СФУ ЧИСУ, БГ18-ОМ-ПМТ
институт/ группа

Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский федеральный университет» (далее – ФГАОУ ВО СФУ), разрешаю ФГАОУ ВО СФУ безвозмездно воспроизводить и размещать (доводить до всеобщего сведения) в полном объеме написанную мною в рамках выполнения образовательной программы


Выпускную квалификационную работу бакалавра
указать выпускную квалификационную работу бакалавра, дипломную работу специалиста, дипломный проект специалиста, магистерскую диссертацию

На тему: Разработка проекта кафе-кондитерской "Moment of pleasure" на 36 мест с кондитерским цехом площадью 4500 кв.м в аренду
название работы

в открытом доступе в электронно-библиотечной среде (на веб-сайте СФУ), таким образом, чтобы любой пользователь данного портала мог получить доступ к выпускной квалификационной работе (далее – ВКР) из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на выпускную работу.

2 Я подтверждаю, что выпускная работа написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает авторских прав иных лиц.

«10» 06.2022г


подпись

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

Отзыв

на выпускную квалификационную работу студента (ки) 4 курса направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
профиля 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности»,
формы обучения – очной
/очной, заочной, заочной в сокращенные сроки/

Мамай Полине Сергеевне,
(фамилия, имя, отчество)

выполненную на тему: «Разработка проекта кафе-кондитерской «Moment of pleasure» на 36 мест с кондитерским цехом мощностью 4500 изделий в смену».

Актуальность темы: Присутствует. Расширение сети специализированных предприятий общественного питания является перспективным направлением развития отрасли.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: полностью соответствует.

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью, произведены все необходимые расчеты.

Применяемые методы исследования и владение ими: владеет физико-химическими и расчетными методами в пределах учебной программы.

Использование в работе элементов исследования: имеются.

Обоснованность выводов и предложений: все выводы обоснованы и конкретны.

Практическая значимость и область применения работы: имеется. Область применения – проектирование предприятия общественного питания, расширение ассортимента кулинарной продукции – разработано фирменное кондитерское изделие – капкейк «Moment of pleasure».

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: проявил хорошие знания по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: хорошо владеет в требуемом диапазоне программного обеспечения.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель ВКР:



подпись

И.Н. Пушмина

« 16 » июня 2021 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме :«Разработка проекта кафе-кондитерской «Moment of pleasure» на 36 мест с кондитерским цехом мощностью 4500 изделий в смену» содержит 91 страниц текстового документа, 5 рисунков, 21 таблицы, 8 приложений, 58 использованных источников.

Цели работы: обосновать теоретически и методологически эффективность организации предприятия общественного питания, в моем случае это кафе кондитерское на 36 посадочных мест.

Для реализации поставленной цели определены логически взаимосвязанные задачи:

- разработать концепцию;
- производственную программу проектируемого предприятия;
- расчет работы кондитерского цеха;
- организовать обслуживание посетителей;
- разработать программу лояльности для потребителей;
- рассмотреть варианты продвижения и рекламы предприятия;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В итоге для кафе-кондитерской на 36 мест, определен наиболее подходящий район, для размещения предприятия, подобрано меню и интерьер соответствующее типу предприятия и его тематике, составлены методы продвижения предприятия, оставлена организация труда работников обслуживания; оставлена программа работы с потребителями.