



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 Павлицкому Артему Олеговичу

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-кондитерской "Sour sandy" на 70 мест с кондитерским цехом мощностью 3000 изделий в смену

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-кондитерской "Sour sandy" на 70 мест с кондитерским цехом мощностью 3000 изделий в смену

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 \_\_\_\_\_ А.О. Павлицкий

подпись, инициалы и фамилия студента

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе-кондитерской "Sour candy" на 70 мест с кондитерским цехом мощностью 3000 изделий в смену» содержит 106 страниц текстового документа, 6 иллюстраций, 20 таблиц, 14 приложений, 43 использованных источника.

КАФЕ-КОНДИТЕРСКАЯ, КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ,  
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА,  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ, ОХРАНА ТРУДА, СИСТЕМА  
ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.

Объект проекта – кафе-кондитерская.

Цели проекта:

- разработать концепцию кафе-кондитерской «Sour-candy»;
- составить производственную программу всего предприятия и кондитерского цеха в частности;
- описать торгово-производственную структуру предприятия;
- подобрать оборудование в кондитерский цех;
- описать организацию производства в кафе-кондитерской «Sour-candy»;
- описать организацию обслуживания в кафе-кондитерской «Sour-candy»;
- разработать программу лояльности потребителей в кафе-кондитерской «Sour-candy»;
- описать способы продвижения продукции и услуг в кафе-кондитерской «Sour-candy»;
- рассмотреть требования охраны труда в кафе-кондитерской «Sour-candy»;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В результате была разработана концепция предприятия, описана торгово-производственная структура, спроектирован кондитерский цех, описана организация производства и организация обслуживания посетителей, разработана программа лояльности посетителей, описаны требования охраны труда, разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В итоге разработанный проект кафе-кондитерской является актуальным и отвечает требованиям современных условий по предоставлению качественных услуг общественного питания населению.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции кафе-кондитерской «Sour-sandy».....	4
2 Организационно - технологический раздел.....	8
2.1 Производственная программа кафе-кондитерской «Sour-sandy».....	8
2.2 Производственно-торговая структура кафе-кондитерской «Sour-sandy».....	13
2.3 Складская группа помещений кафе-кондитерской «Sour-sandy».....	14
2.4 Кондитерский цех кафе-кондитерской «Sour-sandy».....	18
2.5 Организация работы производства кафе-кондитерской «Sour-sandy».....	39
2.5.1 Организация работы горячего цеха с холодным отделением.....	39
2.5.2 Организация работы кондитерского цеха.....	41
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	44
2.7 Разработка программы лояльности потребителей .....	48
2.8 Продвижения продукции и услуг кафе-кондитерской «Sour-sandy».....	50
3 Охрана труда.....	51
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	55
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции «Мусс «Sour sandy»».....	55
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда «Мусс «Sour sandy»».....	55
4.3 Разработка технологической документации на фирменное блюдо «Мусс «Sour sandy»».....	57
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	57
Заключение.....	66
Список используемых источников.....	68
Приложения А – Р.....	72-106

## ВВЕДЕНИЕ

Сфера общественного питания — это неотъемлемая часть жизни общества, которая охватывает все слои населения. Она играет важную роль в культурной, общественной, деловой и туристической жизни.

Поскольку у населения есть разные запросы к пище и досугу, сфера общественного питания стремясь удовлетворить эти потребности предоставляет много типов заведений. Например: предприятия, специализирующиеся на выпуске блюд национальных кухонь (итальянской, австралийской, тайской), на выпуске однородной продукции из определенного вида сырья (кафе-кондитерская, блинная, пивной бар), по контингенту обслуживаемых посетителей (кафе детское, кафе молодежное).

Заинтересованность у людей обуславливает высокую конкуренцию среди предприятий общественного питания. Чтобы быть конкурентоспособным предприятие должно идти в ногу со временем и использовать передовые технологии в приготовлении блюд и обслуживании потребителей.

В настоящее время кондитерские изделия пользуются большим спросом у населения. Это обусловлено их приятным вкусом и изысканным внешним видом. Также кондитерские изделия являются необходимым атрибутом празднования мероприятий.

Чтобы удовлетворить запросы людей в современных кондитерских изделиях актуально открытие предприятия типа кафе-кондитерская. В нем люди смогут приобрести кондитерские изделия на любой вкус на празднование мероприятия или просто для себя. Помимо этого, люди приходят в кафе-кондитерскую, чтобы выпить горячие или холодные напитки.

Темой данной выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе-кондитерской "Sour candy" на 70 мест с кондитерским цехом мощностью 3000 изделий в смену.

Для реализации этого проекта необходимо решить следующие задачи:

- разработать концепцию кафе-кондитерской «Sour-candy»;
- составить производственную программу всего предприятия и кондитерского цеха в частности;
- описать торгово-производственную структуру предприятия;
- подобрать оборудование в кондитерский цех;
- описать организацию производства в кафе-кондитерской «Sour-candy»;
- описать организацию обслуживания в кафе-кондитерской «Sour-candy»;
- разработать программу лояльности потребителей в кафе-кондитерской «Sour-candy»;
- описать способы продвижения продукции и услуг в кафе-кондитерской «Sour-candy»;
- рассмотреть требования охраны труда в кафе-кондитерской «Sour-candy»;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.



## 1 Разработка концепции кафе-кондитерской «Sour candy»

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 [28].

### *Месторасположение*

Для определения наилучшего месторасположения был проведен анализ районов города Красноярск. За основные критерии были взяты: покупательская способность населения в данных районах, актуальность данного типа предприятия, наличия места для размещения предприятия.

В результате было выбрано 3 варианта: микрорайон «Южный берег» (1), микрорайон «Scandis» (2), микрорайон «Преображенский» (3) города Красноярск. Жителями этих микрорайонов являются люди среднего и высокого достатка, что делает эти месторасположения актуальными для размещения кафе-кондитерской «Sour candy».

Для оценки каждого варианта была составлена таблица, в которой были оценены по пятибалльной шкале факторы, влияющие на выбор местоположения. Эти факторы с оценкой представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Определение наилучшего месторасположения кафе-кондитерской «Sour candy»

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса		
		1	2	3
1	Покупательская активность в этом районе	5	5	5
2	Удобство подъезда	4	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	5
4	Оживленность движения пешеходов	5	4	3
5	Наличие парковки	3	5	4
6	Сообщение общественным транспортом	5	4	4
7	Ближайшие конкуренты	3	5	5
8	Место для рекламы	4	5	5
9	Удобство входа и выхода	3	5	5
10	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	5	4
11	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
	Итого:	44	53	49

В ходе анализа факторов, был выбран вариант 2 микрорайон «Scandis», который находится в Советском районе города Красноярск по улице Авиаторов рядом с остановкой общественного транспорта «Октябрьский мост».

Этот микрорайон район является перспективным и динамично развивающимся. Большую часть жителей представляют молодые семьи среднего и высокого достатка. В отличие от двух других вариантов, в микрорайоне «Scandis» мало предприятий, которые могут быть сильными конкурентами кафе-кондитерской «Sour candy». При этом спрос на услуги



данного предприятия довольно высокий.

Также в непосредственной близости находятся автосалоны Audi, Porsche, Bentley, Nissan, Mazda, Jaguar. Рядом находится автодорога и удобный подъезд на парковку. В непосредственной близости находится торговый центр «Июнь» и торгово-офисный комплекс «Ньютон». В шаговой доступности имеется остановка общественного транспорта «Октябрьский мост».

#### *Формат предприятия*

В данном расположении будет актуальным формат демократического заведения. Такой формат позволит привлечь основную целевую аудиторию: жители микрорайона «Scandis». Жители данного микрорайона могут обеспечить ежедневный поток посетителей.

Посетители могут взять горячие напитки на вынос перед работой или посидеть за чашкой кофе или чая с бутербродом или десертом в обеденное время, в вечернее время взять на вынос кондитерские изделия или посидеть в зале предприятия.

#### *Целевая аудитория*

Исходя из месторасположения, клиентами кафе-кондитерской «Sour candy» будут жители микрорайона Scandis. Они представлены в основном молодыми семьями среднего и высокого достатка. Эти люди следят за тенденциями в кондитерском производстве через социальные сети. Для них будут актуальны современные кондитерские изделия, которые предоставляет кафе-кондитерская «Sour candy»,

Многие жители имеют детей, поэтому для них будет актуальна услуга предприятия по предоставлению «Кэнди бара». Люди смогут заказать стилистически оформленные кондитерские изделия, для проведения детских праздников.

Еще одна группа целевой аудитории — это сотрудники автосалонов и торговых, офисных центров. Они позволят создать постоянный поток посетителей в рабочее время.

Близкое расположение рядом с автосалонами позволит привлечь людей высокого достатка для заключения сотрудничества. Кафе-кондитерская может предоставить услуги по приготовлению кондитерской продукции с корпоративным дизайном. Данная услуга пользуется большим спросом при проведении мероприятий компаний.

#### *Выбор кухни*

Кафе-кондитерская «Sour candy» специализируется на выпуске кондитерских изделий. На предприятии реализуются современные кондитерские изделия такие как: нарезные бисквитные пирожные, тарты из песочного теста, капкейки, пирожные из слоеного теста. Эти изделия будут отражать концепцию кафе-кондитерской «Sour-candy»: «сочетание кислого и сладкого».

Также эти изделия изготавливаются из натуральных ингредиентов (молочная продукция без заменителя молочного жира). В состав большей части изделий присутствуют региональные ягоды Красноярского края (клюква, брусника).

К кондитерским изделиям (мини-тарты, капкейки, нарезные пирожные) будут подаваться горячие напитки (чай, кофе) и холодные напитки (морсы, молочные коктейли). Для привлечения постоянных клиентов в меню предусмотрены горячие и холодные бутерброды (панини, брускетты), которые заинтересуют работающих людей прийти на завтрак или на ланч.

#### *Конкурентное окружение*

В настоящее время в месте предполагаемого места размещения находится мало предприятий общественного питания. Однако у населения есть запрос на продукцию кафе-кондитерской «Sour sandy». Потенциальные конкуренты представлены: кофейней «Green house», кофейней «Краски кофе», кафе-пекарней «Синнабон».

Данные предприятия реализуют продукцию, схожую с продукцией кафе-кондитерской «Sour sandy». Согласно данным, представленных в интернет-источнике Фламп, кофейня «Green house» имеет средний чек 150 руб., и среднюю оценку 3,7 балла [42]. Данное предприятие специализируется на выпуске кофе. Также реализует населению холодные бутерброды и ограниченный выбор кондитерских изделий.

Кофейня «Краски кофе» помимо кофе реализует холодные бутерброды и мучные кулинарные изделия. Данное предприятие имеет средний чек 160 руб. и среднюю оценку 2,7 балла [42].

Кафе-пекарня «Синабон» специализируется на выпуске изделий из дрожжевого теста булочек «Синабон». Также в меню предприятия присутствуют горячие и холодные напитки. Данное предприятие имеет средний чек 210 руб. и среднюю оценку 3,5 балла [42].

Для оценки конкурентного окружения был составлен многоугольник конкурентоспособности, который представлен на рисунке 1.

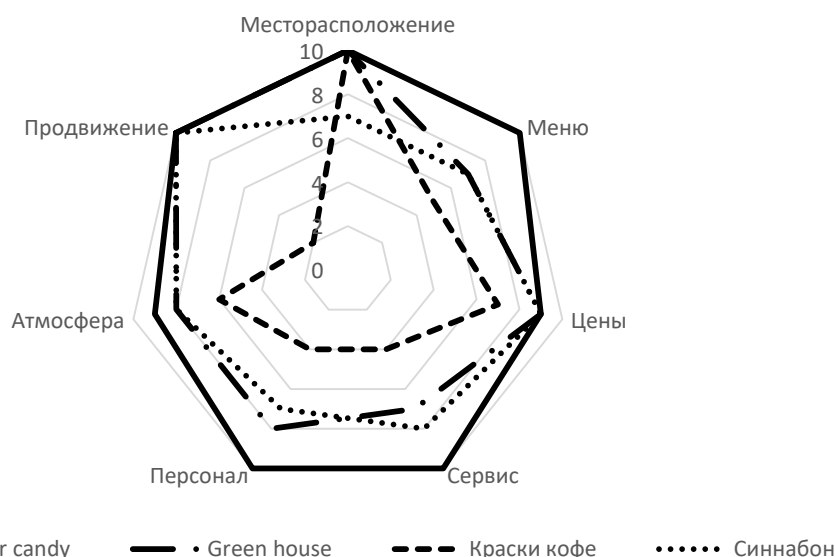


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности (по 10-ти бальной шкале)

В ходе анализа рисунка 1 было выявлено, что предприятия-конкуренты, что кофейни «Green house» и «Краски кофе» занимают близкое местоположение с кафе-кондитерской «Sour sandy». Кафе-кондитерская «Sour sandy» имеет более обширное меню. По этому показателю ниже всех находится кофейня «Краски кофе». По показателю персонала конкуренцию могут составить кофейня «Green house» и кафе-пекарня «Синабон». Также эти заведения хорошо продвигают свои предприятия. По этим показателям, хуже всех дела обстоят у кофейни «Краски кофе».

Оценивая в общем конкурентное окружение, можно выделить двух сильных конкурентов у кафе-кондитерской «Sour sandy»: кофейня «Green house» и кафе-пекарня «Синабон». Кофейня «Краски кофе» по результатам анализа является слабым конкурентом кафе-кондитерской «Sour sandy».

#### *Название кафе-кондитерской*

Название «Sour sandy» отражает видение «идеального десерта», т.е. баланс кислого и сладкого вкусов. Если будет доминировать сладкий вкус, то десерт будет приторным и неинтересным. В случае если будет доминировать кислый вкус, то не все потребители найдут его пригодным для себя. Поэтому для успешного развития кафе-кондитерской необходимо найти именно этот «баланс».

Примером этого «баланса» может служить кондитерское изделие минитарт с лимонным курдом и белковым кремом. В этом изделии соединена кислая начинка на основе лимона и сладкий белковый крем. Также баланс наблюдается в текстуре изделия: плотная основа из песочного теста и нежная воздушная текстура белкового крема.

#### *Формы и методы обслуживания*

В кафе-кондитерской реализуется продукция как внутри заведения, так и будет возможность взять навынос. Предусмотрено частичное обслуживание официантами. Потребители подходят к витрине с кондитерскими изделиями,

чтобы ознакомиться с меню. Здесь же находится стойка для совершения заказа и его оплаты. Кассир оформляет заказ через систему R-Keerreg. Посетители смогут оплатить заказ наличными или банковской картой через терминал.

После совершения заказа гости смогут присесть за свободный столик и официант принесет их заказ. Также официант произведет последующую уборку стола.

#### *Обоснование режима работы*

Зал кафе-кондитерской «Sour sandy» работает с 9:00 до 20:00. Раннее открытие позволит привлечь работников автосалонов и офисных зданий прийти на завтрак за горячими напитками. Далее приходит основной поток посетителей за кондитерскими изделиями.

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

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Целью данной выпускной квалификационной работы была разработка проекта кафе-кондитерской «Sour candy» с кондитерским цехом мощностью 3000 изделий в смену. Выполнение работы производилось в соответствии с задачами.

Для кафе-кондитерской была разработана концепция. Было выбрано месторасположение, которое располагается в городе Красноярск, рядом с микрорайоном «Scandis». Был проведен анализ данного и месторасположения и определена целевая аудитория. Чтобы быть актуальными у населения было разработано меню кафе-кондитерской, которое включает в себя современные кондитерские изделия, сладкие блюда, холодные бутерброды, холодные и горячие напитки. На основании месторасположения и тематики кухни были определены и проанализированы потенциальные конкуренты.

Для предприятия была описана производственная структура. На предприятии выделены производственные, административно-бытовые, торговые, технические и складские помещения. На основании технологических карт была составлена сырьевая ведомость. После все сырье было распределено по камерам и кладовым в зависимости от условий хранения. Были установлены требования к складским помещениям.

Было определено количество посетителей в день. Эти данные позволили рассчитать дневную производственную программу. На основании производственной программы кондитерского цеха было рассчитано и подобрано технологическое оборудование, которое представлено: механическим, тепловым, холодильным и нейтральными видами. На основании площадей, занятых оборудованием, были определены площади помещений кондитерского цеха.

Для успешной деятельности была разработана организация производства. Были выделены и описаны рабочие места в горячем цехе с холодным отделением и в кондитерском цехе. Для работников производства составили графики выхода на работу.

Определили форму обслуживания посетителей – комбинированная. Для работников торговой группы были составлены графики выхода на работу. Для торгового зала был описан интерьер, ориентиром создания послужил скандинавский стиль. Для работников была выбрана и описана униформа.

Для привлечения посетителей были выбраны способы продвижения. Ими стали бонусная карта для посетителей, проведение мероприятий, посвященных тематике кондитерского искусства.

Для безопасной работы были рассмотрены мероприятия по охране труда. Были установлены виды инструктажей по охране труда и пожарной безопасности. Были определены ответственные лица и периодичность прохождения инструктажей. Производственным помещениям были присвоены классы пожарной опасности, на основании которых были подобраны огнетушители. Также были рассмотрены требования к составлению плана

эвакуации.

Была разработана нормативно-технологическую документацию на фирменное блюдо и оформлена технико-технологическую карту.

Была рассчитана пищевая ценность блюда. В ходе анализа было выявлено на сколько удовлетворяется среднесуточная потребность в питательных веществах и энергии. Сравнили слои мусса по содержанию минеральных веществ и витаминов.

Для фирменной продукции желе, муссы была составлена блок-схема, в которой рассмотрены все этапы производства от приемки сырья до реализации готовых желе, муссов.

Для выбранной группы желе, муссы был составлен перечень опасных факторов (физических, химических, биологических), в ходе анализа которого были установлены вероятность реализации опасного фактора и тяжесть его последствий. С помощью диаграммы анализа рисков были установлены учитываемые опасные факторы: наличие осколков стекла в готовых желе, муссах при их изготовлении и превышение уровня КМАФАнМ при хранении готовых желе, муссов. Это стало критическими контрольными точками для кафе-кондитерской «Soug sandy». Для этих ККТ были разработаны листы ХАССП, в которых были определены предельные значения. Была разработана процедура мониторинга и корректирующих действий.

Для предприятия были даны рекомендации по нераспространению вирусной инфекции Covid-19.

Разработанный проект кафе-кондитерской является актуальным и отвечает требованиям современных условий по предоставлению качественных услуг общественного питания населению.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ // Парламентская газета. – 2000. – 11 янв.
2. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 г. №52-ФЗ // Российская газета. – 1999. – 6 апр.
3. Федеральный закон "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ // Российская газета. – 2011. – 23 ноя.
4. 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: 28.05.2022).
5. ГОСТ Р 54762-2011 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции = Prerequisite programmes on food safety. Part 1. Food manufacturing : стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 951-ст : введен впервые : дата введения 2012-07-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200091360> (дата обращения: 28.05.2022).
6. ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание = Prerequisite programmes on food safety. Part 2. Catering : стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 ноября 2015 г. № 1939-ст : введен впервые : дата введения 2016-03-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") и X5 Retail Group // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200091360> (дата обращения: 28.05.2022).
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: 28.05.2022)

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: 28.05.2022).

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: 28.05.2022).

10. 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 : стандарт : издание официальное : 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». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327> (дата обращения: 28.05.2022).

11. 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». - Режим доступа :

<https://docs.cntd.ru/document/1200111505> (дата обращения: 28.05.2022).

12. ТР ТС 021/2011 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: 28.05.2022).

13. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (с изменениями на 14 сентября 2018 года) : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 881 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 28.05.2022).

14. ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 20.07.2012 N 58 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 28.05.2022).

15. 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.

16. 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.

17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". – Введ. 27.10.2020. – Москва : Феникс, 2021. – 76 с.

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

19. Письмо Роспотребнадзора от 21 апреля 2020 г. N 02/7515-2020-24 "О направлении рекомендаций по организации работы на предприятиях общепита и торговли". – Введ. 21.04.2020. – Москва : Роспотребнадзор, 2020. – 37 с.

20. МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП» – Введ. 28.09.2015. – Москва : Роспотребнадзор, 2015. – 37 с.

21. Аграновский Е. Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е. Д. Аграновский, Б. В. Дмитриев – Москва : Экономка, 1982. – 144 с.

22. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие / Л. В. Донченко, Е.А. Ольховатов. – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 180 с.

23. Е.О. Никулина Охрана труда на предприятиях общественного питания методические указания к дипломному проектированию для студентов специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех

форм обучения; Красноярский государственный торгово-экономический институт – Красноярск, 2008. – 22 с.

24. 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.

25. И.В. Изосимова, О.М. Сергачева Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для выполнения курсовой работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения; СФУ ТЭИ. – Красноярск, 2017. – 43 с.

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

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

28. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания для выполнения курсовой работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. Т. А. Балябина; СФУ ИТиСУ. – Красноярск, 2020. – 46 с.

29. Позняковский, В. М. Физиология питания : учебник / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 4-е изд., испр. И доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с.

30. 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.

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

32. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. – Изд. 13-е. – Санкт-Петербург : Профи, 2010. - 295 с.

33. Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания [Текст] : справочник / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2008. - 275 с.

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

35. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Расчет кондитерского цеха: Учебно-методическое пособие по разработке курсовых и дипломных проектов для спец. 271200 всех форм обучения / сост. Г. И. Иванова. – Красноярск : КГТЭИ, 2004. – 64 с.

36. Технология продукции общественного питания: учебник / Под ред. А.

И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

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

38. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров, 2017. 193 с.

39. Абат профессиональное кухонное оборудование [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://abat.ru> (дата обращения: 28.05.2022).

40. Атеси профессиональное кухонное оборудование [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://atesy.ru/> (дата обращения: 28.05.2022).

41. Энди-шеф – блог со вкусом [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://andychef.ru/> (дата обращения: 28.05.2022).

42. Flamp справочник компаний с отзывами [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://flamp.ru/> (дата обращения: 28.05.2022).

43. Yarfood technology профессиональные решения для общественного питания, торговли и прачечных [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://yarfood.ru> (дата обращения: 28.05.2022).

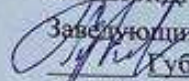
[изъяты приложения А-Р]

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  
17.06.2022

### БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе-кондитерской "Sour candy" на 70 мест с кондитерским  
цехом мощностью 3000 изделий в смену

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

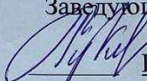
Руководитель	 подпись, дата	доцент, канд. биол. наук должность, ученая степень	Евтухова О.М. фамилия, инициалы
Выпускник	 подпись, дата		Павлицкий А.О. фамилия, инициалы
Нормоконтролер	 подпись, дата		Евтухова О.М. фамилия, инициалы

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 Павлицкому Артему Олеговичу

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-кондитерской "Sour sandy" на 70 мест с кондитерским цехом мощностью 3000 изделий в смену

Утверждена приказом по университету № 4512/с от 23.03.2022

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

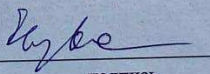
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе-кондитерской "Sour sandy" на 70 мест с кондитерским цехом мощностью 3000 изделий в смену

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

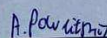


подпись

О.М. Евтухова

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению



подпись, инициалы и фамилия студента

А.О. Павлицкий

«18» 03 2022 г.



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-кондитерской "Sour candy" на 70 мест с кондитерским цехом мощностью 3000 изделий в смену»

Ф.И.О. студента: Павлицкий Артем Олегович

Группа ТТ18-01БПИТ 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-кондитерские с кондитерским цехом.

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

**Полнота раскрытия темы:** тема раскрыта полностью. Это нашло отражение в меню кафе-кондитерской. В меню кафе включено не менее 60 % блюд специализации.

**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 ИТиСУ СФУ  Е. М. Евтухова

« 10 » 06 2022 г.