

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 2021 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта детского кафе «SMILE» на 55 мест

тема

Руководитель

подпись, дата

доцент, канд.техн. наук
должность, ученая степень

О.Я. Кольман

инициалы, фамилия

Выпускник

подпись, дата

ТТ17-01БПИТ

группа

А.Н. Тарасова

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

подпись, дата

О.Я. Кольман

инициалы, фамилия

Красноярск 2021

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

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

Студенту (ке)

Тарасовой Анастасии Николаевне
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТТ17-01БПИТ

направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта детского кафе «SMILE» на 55 мест

Утверждена приказом по университету № 3856/с/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

О.Я. Кольман, доцент кафедры технологии и организации питания
ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: детское кафе

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)

О.Я. Кольман
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

А.Н. Тарасова

« ____ » _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции предприятия.....	4
2 Организационно-технологический раздел	9
2.1 Производственная программа предприятия.....	9
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	17
2.3 Складская группа помещений.....	19
2.4 Горячий цех.....	23
2.5 Организация работы производства	41
2.6 Организация обслуживания посетителей	45
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	48
2.8 Продвижение продукции и услуг предприятий питания.....	49
3 Охрана труда.....	51
Заключение	65
Список использованных источников	66
Приложение А Расчет сырья по меню	70
Приложение Б Расчет площади жарочной поверхности плиты на час максимальной загрузки.....	98
Приложение В Схема организации рабочих мест в овощном цехе.....	100
Приложение Г Схема организации рабочих мест в мясо-рыбном цехе	101
Приложение Д Схема организации рабочих мест в холодном цехе.....	102
Приложение Е Схема организации рабочих мест в горячем цехе	103
Приложение Ж Схема организации рабочих мест в кондитерском цехе.....	104
Приложение И Проект технологической карты	106
Приложение К Расчет пищевой ценности фирменного изделия	108
Приложение Л Техничко-технологическая карта.....	110
Приложение М Описание фирменной продукции.....	113
Приложение Н Блок-схема технологического процесса приготовления фирменной продукции	115
Приложение П Перечень опасных факторов, контрольных и критических контрольных точек при производстве фирменной продукции.....	116
Приложение Р Форма рабочего листа ХАССП.....	119
Приложение С Форма рабочего листа ХАССП	120

ВВЕДЕНИЕ

В последнее время произошли заметные изменения в системе организации общественного питания, а именно, сеть предприятий общественного питания увеличилась, в большой степени увеличились показатели обеспеченности, повысилось качество и организация обслуживания. Тем не менее, спрос в предприятиях, направленных на детский и семейный досуг в действительности не удовлетворяется. Для покрытия дефицита многие рестораны и кафе стали создавать отдельные детские меню, организовывать детские игровые комнаты, устраивать театрализованные представления и детские конкурсы. Открытие современных предприятий питания семейного и детского досуга позволит восстановить инфраструктуру досуга и отдыха населения, питания по доступным ценам, удовлетворить потребность в услугах общественного питания всех категорий населения. Примером тому является открытие детского кафе.

Организация технологического процесса на предприятиях обслуживающих детей имеет ряд особенностей, связанных со спецификой общественного питания.

В связи с большой рождаемостью населения, появилась потребность в открытии предприятий общественного питания, как детского кафе. И это дало актуальность выбранной темы. Питание в детских кафе играет важную роль в жизни общества. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении не отличаются от других предприятий. Детские кафе представлены в основном небольшими частными предприятиями.

Целью выпускной квалификационной работы является разработать проект детского кафе «Smile» на 55 мест.

Выявлены задачи, поставленные для выполнения поставленной цели:

- разработать концепцию предприятия;
- составить планово-расчетное меню;
- разработать производственную программу, произвести расчет и подбор оборудования, определить площадь горячего цеха проектируемого предприятия;
- описать организацию обслуживания потребителей;
- организовать соблюдение техники безопасности и охраны труда на проектируемом предприятии общественного питания;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции детского кафе

Концепция раскрывает идею предприятия, описывает все составляющие деятельности кафе, является подробнейшим техническим заданием на разработку дизайнерских решений, стратегии позиционирования, маркетинговых программ по привлечению и удержанию потребителей и других составляющих деятельности. Концепция проектируемого детского кафе «Smile» полностью раскрывает тему мультфильмов, как отечественных, так и зарубежных. В основу интерьера взяты главные герои мультфильмов. Название кафе отображает общее восприятие детьми интересных и красочных мультфильмов. Это смех, радость, улыбка.

Месторасположение

Проектируемое детское кафе планируется построить в городе Ростов-на-Дону.

Проектируемое предприятие будет размещено в отдельном здании.

Для определения наилучшего месторасположения был проведен анализ факторов, определяющих выбор месторасположения предприятия общественного питания.

В таблице 1.1 проведено определение наилучшего месторасположения строительства предприятия общественного питания. Оценка необходимых факторов проведена по пятибалльной шкале. Были рассмотрены следующие адреса города Ростова-на-Дону:

- Будёновский проспект, рядом со строением Будёновский проспект 61;
- Доломановский переулок, рядом со строением Доломановский переулок 7;
- Эко-район Вересаево, рядом со строением Вересаева, 101/6 ст.2

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса		
		1	2	3
1	Покупательская активность в этом районе	2	5	5
2	Удобство подъезда	3	4	4
3	Оживленность движения транспортных средств	5	5	5
4	Оживленность движения пешеходов	3	5	5
5	Наличие парковки	4	3	5
	Сообщение общественным транспортом	4	3	5
7	Расположение улицы	4	5	5
8	Ближайшие конкуренты	3	1	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	5	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	4	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
ИТОГО		53	55	63

На основании полученных результатов было решено разместить предприятие в эко-районе Вересаево, рядом со строением Вересаева, 101/6 ст.2, так как данное местонахождение исходя из аналитических данных, представилось более приоритетным по отношению к другим рассматриваемым вариантам.

Формат предприятия

В связи с высокими темпами роста детского населения города одним из перспективных предприятий общественного питания является строительство детского кафе. В городе Ростов-на-Дону специализированных детских кафе очень мало. В дополнение к вышеизложенному, детское кафе на данный момент времени имеет высокий спрос на рынке общественного питания, так как многие форматы предприятий не подходят для посетителей с детьми.

Местоположение данного кафе будет находиться в жилой зоне, так как там проходит массовый поток населения, а также в шаговой доступности от остановок общественного транспорта, нескольких школ и детских садов.

Средний чек кафе должен соответствовать месторасположению данного предприятия, а также клиентской базе. Так как предприятие рассчитано для семей с детьми, средний чек детского кафе составит 400 руб. Исходя из этого, предприятие будет достаточно демократичным.

Характерным признаком детского кафе, кроме специальных детских стульчиков, еды и тематического оформления кафе, будет игровая зона. Развлекать и следить за детьми будет детский аниматор.

Целевая аудитория

Выбор вида планируемого предприятия имеет зависимость от спроса со стороны потребителей, так как потребительский спрос выстраивает рынок услуг общественного питания.

Целевой аудиторией разрабатываемого предприятия являются и дети, и взрослые. Среди взрослых посетителями кафе будут только те, у кого есть дети. Классификацию детской аудитории можно представить как:

- дети до двух лет, находящиеся под постоянным присмотром родителей;
- дети 2-6 лет, также нуждающиеся в контроле родителей, но которым уже доступно посещение игровой комнаты;
- дети 6-12 лет, они могут посещать игровую комнату самостоятельно. С ними проводятся конкурсы и мероприятия. Дети данного возраста будут основной целевой аудиторией.

Предприятие расположено в жилой зоне, где также размещены школы и детские сады. Таким образом, целевая аудитория также может быть представлена школьным классом, группой детского садика, а также друзьями одного ребенка, у которого день рождения.

Выбор кухни

Меню заведения составлено по рекомендациям диетологов и детских специалистов. Также был принят во внимание перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведенном в приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. В перечне указаны такие продукты, как мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу; яйцо и мясо водоплавающих птиц; творог из непастеризованного молока; грибы и продукты из них приготовленные и тд [20].

Помимо этого блюда для детей подобраны таким образом, чтобы блюдо вызывало интерес у детей. Так например на предприятие будут разработаны сладкие пиццы: с фруктами «Гутти-Фрути» и с маршмелоу «Нежное облако», а для разнообразия повседневных каш, будут разработаны такие каши, как: овсяная кашка с фруктами «Фрутамикс» и манная кашка с малиновым джемом «Машенька». Детское меню полностью исключает наличие блюд с майонезом; сырокопченые колбасы; продукцию, жаренную во фритюре; арахис; газированные напитки и тд. Ассортиментный перечень основан на использовании свежих овощей, применяемые виды тепловой обработки при приготовлении вторых горячих блюд – варка на пару и тушение, сырьевой набор супов подобран с учетом содержания в них большого количества необходимых макро- и микроэлементов, а также витаминов.

На предприятии будет разработано два меню, как для детей, так и для взрослых. Алкогольные напитки на предприятии не реализуются.

Конкурентное окружение

Конкурентное окружение в выбранном месторасположении крайне мало. Оно представлено: кафе-кондитерской «Патисари», кулинарией «Сытый добрый» и рестораном суши «Seafood sushi».

Спросом у желаемой целевой аудитории будет также пользоваться кафе-кондитерская «Патисари».

В аналогичном ценовом сегменте работает кулинария «Сытый добрый», средний чек составляет 350 руб.

Тематика кухни детского кафе «Smile» наиболее близка к кафе-кондитерской «Патисари» и кулинарии «Сытый добрый».

На основании полученных результатов были выбраны два основных конкурента кафе-кондитерская «Патисари» и кулинария «Сытый добрый», деятельность которых наиболее близка к проектируемому предприятию. Далее необходимо было определить их сильные и слабые стороны, построив многоугольник конкурентоспособности.

Многоугольник конкурентоспособности – это один из методов анализа конкурентного положения разрабатываемого предприятия. Данный метод позволяет быстро провести анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания в сравнении с ключевыми конкурентами и разработать

эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности. Для построения многоугольника были выбраны следующие аспекты: меню, цены, сервис, атмосфера и продвижение. Оценивание проводилось по 5-тибалльной шкале. Построенный многоугольник конкурентоспособности представлен на рисунке 1.

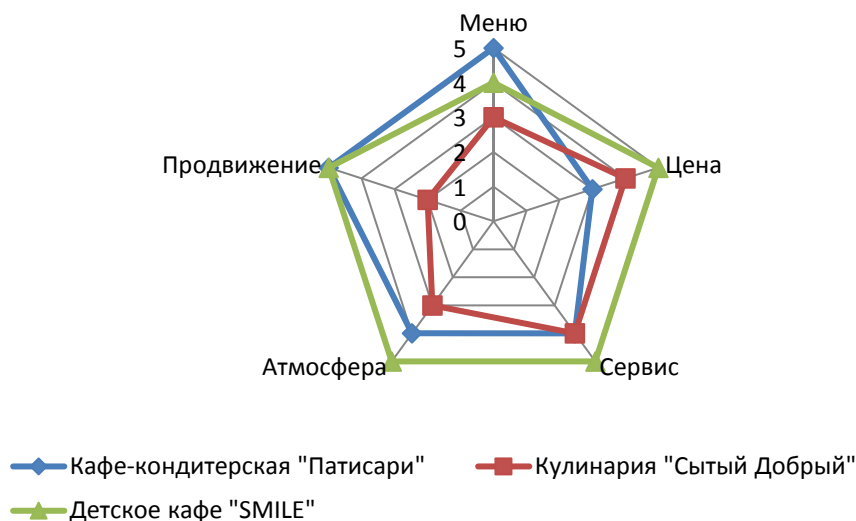


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности

По многоугольнику конкурентоспособности можно сделать выводы, что кафе-кондитерская «Патисари» наиболее конкурентоспособна по параметру меню, а кулинария «Сытый Добрый» менее конкурентоспособна по всем параметрам.

Формы и методы обслуживания

Обслуживание посетителей полностью осуществляется официантами. Официант принимает заказ у клиента и после выполнения заказа подает готовую продукцию на стол гостю, далее производит расчет клиента. Оплата производится наличными средствами, также есть возможность расчета по банковским картам.

В соответствии с ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» разработан комплекс услуг детского кафе «Smile»:

- организация и обслуживание всех видов мероприятий (праздников, день рождений и др.);
- оказание потребителям музыкального, развлекательного (анимационного) и телевизионного сопровождения;
- предоставление посетителям спортивных настольных игр, игровых автоматов, в том числе детям младшего возраста в детских игровых комнатах;
- организация детских игровых комнат для детей младшего возраста;
- возможность бронирования мест в залах предприятия общественного питания по заказам потребителей;

- тара для продукции общественного питания, оставшейся после обслуживания, для потребителей;
- предоставление бесплатной сети Wi-Fi;
- предоставление организованной стоянки для автомобилей потребителей на территории предприятия [1].

Обоснование режима работы

Режим работы детского кафе с 10.00 утра до 21.00 вечера. График работы данного предприятия рассчитан с учетом необходимости предоставления услуги общественного питания для возможного потребителя в обозначенное время, спецконтингента потребителей. График работы цехов начинается за час до начала работы торгового зала, так как на раздаче к моменту открытия торгового зала должны быть все блюда, указанные в меню, и заканчивает свою работу за час до закрытия. Следовательно, работа в производственных цехах начинается с 09.00 часов и заканчивается в 20.00.

[Изъята 2 глава]

[Изъята 3 глава]

[Изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

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

В выполненной выпускной квалификационной работе было разработано детское кафе «Smile» на 55 мест.

В ходе выполнения была разработана концепция предприятия питания и составлено планово-расчетное меню с учетом контингента потребителей. Произведен расчет площади горячего цеха предприятия, которая равна $18,7 \text{ м}^2$

Была спланирована организация обслуживания в детском кафе «Smile». Для этого был разработан соответствующий корпоративный стиль (логотип, интерьер, форменная одежда). Установлены самые подходящие форма и метод обслуживания, а также график выхода на работу обслуживающего персонала.

Также была спланирована организация техники безопасности и охраны труда на проектируемом предприятии.

Была разработана вся необходимая технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП в детском кафе «Smile».

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
4. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. - Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.
6. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования . – Введ. 01.07.2001. –Москва : Стандартинформ, 2009. –12с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
8. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартинформ, 2006. – 7 с
9. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 12 с.
- 10.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
- 11.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
- 12.ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
- 13.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
- 14.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.

- 15.ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартиформ, 2012. – 16 с.
- 16.ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. – Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 35 с.
- 17.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – Введ. 01.09.2015. - Москва : Стандартиформ, 2015. – 50 с.
- 18.Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
- 19.СНиП II-Л. 8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 87-60, СН 408-70 ; введ. 01.01.1972. – Москва : Стройиздат, 1972. – 31 с.
- 20.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс] : утв. постановлением Гл. гос. санитарного врача Рос. Федерации от 27.10.2010 N 32 – Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>
- 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.СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности [Электронный ресурс]. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : СФУ, 2014. – 60 с.- Режим доступа : <http://about.sfu-kras.ru/node/8127>
- 24.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>
- 25.ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. – Введ. 01.07.2000.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.
- 26.МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации [Электронный ресурс] : утв.

- руководителем Федер. службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/
27. МР 2.3.1.2432-08 Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. – Введ. 18.12.2008. - Москва : Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. – 36 с.
 28. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. -526с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
 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. 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.
 31. Интернет-магазин оптовой и розничной продажи оборудования, инвентаря, предметов сервировки, посуды и мебели для баров, кафе и ресторанов «КЛЕН» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.klenmarket.ru>
 32. 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.
 33. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
 34. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.
 35. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. – М.: КолосС, 2006. – 247 с.
 36. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
 37. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.


38. 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.
39. Скурихин, И. М. Справочник Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. И. М. Скурихина, М. Н. Волгарева. – Москва : ВО «Агропромиздат», 1987. – 224 с.
40. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
41. 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>
42. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
43. FoodHealth [Электронный ресурс] : кукурузная мука. – Режим доступа: <https://foodandhealth.ru/muchnye-izdeliya/kukuruznaya-muka/>

[Изъяты приложения А-С]

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
 Г.А.Губаненко
(подпись) (инициалы, фамилия)
« 13 » 06 2021 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта детского кафе «SMILE» на 55 мест
тема

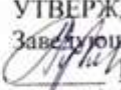
Руководитель	 подпись, дата	доцент, д-р.техн. наук должность, ученая степень	О.Я. Кольман инициалы, фамилия
Выпускник	 подпись, дата	ТТ17-01БПИТ группа	А.Н. Тарасова инициалы, фамилия
Нормоконтролер	 подпись, дата		О.Я. Кольман инициалы, фамилия

Красноярск 2021

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
 Г.А.Губаненко
(подпись) (инициалы, фамилия)
« 20 » 03 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке)

Тарасовой Анастасии Николаевне
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТТ17-01БПИТ

направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта детского кафе «SMILE» на 55 мест

Утверждена приказом по университету № 3856/с/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

О.Я. Кольман, доцент кафедры технологии и организации питания
ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР детское кафе

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 или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР


(подпись)

О.Я. Кольман
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

А.Н. Тарасова
(инициалы и фамилия студента(ки))

« 30 » 03 2021 г.

**Сибирский федеральный университет,
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания**

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 4 курса ТТФ
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
ТТ17-01БПНТ очной формы обучения

Тарасовой А.С.

Выполненную на тему: Разработка проекта детского кафе «SMILE» на 55 мест

Актуальность темы:

В настоящее время особой популярностью среди населения г. Красноярска пользуются предприятия общественного питания направленные на организацию питания детей различных возрастных групп, поэтому проектирование предприятий общественного питания для детей, являются актуальными.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:

Содержание бакалаврской работы полностью соответствует заявленной теме.

Полнота раскрытия темы:

Тема бакалаврской работы раскрыта полностью.

Использование в работе элементов исследования:

В бакалаврской работе разработано фирменное блюдо «Корзиночка песочная с кукурузной мукой со сметано-шоколадным кремом «ЮСо», обладающее высокими органолептическими показателями. Фирменное блюдо имеет высокую пищевую ценность и может быть предложено посетителям детского кафе «SMILE».

Обоснованность выводов и предложений:

Все выводы обоснованы, предложения носят конкретный характер и доказывают целесообразность проектирования и строительства данного типа предприятия.

Практическая значимость и область применения работы:

Практическая значимость работы заключается в разработке нормативной документации на фирменное блюдо.

Проявленные профессиональные и личные качества студента

Тарасова А.С. проявила себя как ответственный, грамотный специалист, творчески подходящий к работе над бакалаврской работой.

Исполнительская дисциплина студента:

Работа выполнена с полным соблюдением графика, в срок представлена на кафедру. Работа готова к защите.

Уровень профессиональной подготовки:

При работе над бакалаврской работой Тарасова А.С. применяла теоретические знания, полученные в институте и практические навыки, полученные на производственной и преддипломной практике.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:

Тарасова А.С. свободно владеет компьютером в рамках пользователя – программами «Word», «Excel», «КОМПАС-3D».

Соответствие работы предъявляемым требованиям:

Оформление и содержание пояснительной записки соответствует требованиям СТО 4.2-07-2014 СФУ. Графическая часть и чертежи соответствуют требованиям ЕСКД.

Допуск к защите:

Бакалаврская работа допущена к защите.

Руководитель бакалаврской работы

«03» июня 2021 г.



О.Я. Кольман