

Министерство науки и высшего образования  
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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

Разработка проекта кафе детского "Мультимания" на 30 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель	_____	<u>доцент, канд. техн. наук</u>	<u>Кольман О. Я.</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>ГЛЫЗИН В. Г.</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____		<u>Кольман О. Я.</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия

Красноярск 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Разработка концепции предприятия кафе «Мультимания»	4
2 Организационно – технологический раздел	11
2.1 Производственная программа предприятия кафе «Мультимания»	11
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	18
2.3 Складская группа помещений кафе «Мультимания»	18
2.4 Горячий цех кафе «Мультимания»	21
2.5 Организация работы производства кафе «Мультимания»	36
2.6 Организация обслуживания посетителей кафе «Мультимания»	42
2.7 Технологии обеспечения и поддержки лояльности гостей	54
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятия	56
3 Охрана труда	58
4 Научно-исследовательский раздел	63
4.1 Характеристика сырья, используемого для изготовления фирменной продукции	63
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	64
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции	70
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	71
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	72
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	72
Заключение	77
Список использованных источников	78
Приложения А-С	86-118

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является специфической отраслью, которая выполняет три функции – производство, реализацию и организацию потребления.

Основу данной отрасли составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации.

Только с помощью предприятий общественного питания можно наладить питание людей на производстве, в учреждениях, больницах, садах, школах, в высших и средних учебных заведениях, а также организовать специальное лечебное питание.

Ресторанный бизнес отличается от всех остальных видов бизнеса. Это предприятие, которое объединяет в себе искусство и традиции, механизмы деятельности и опыт маркетологов, философию обслуживания и концепцию формирования потенциальной аудитории. В предприятия общественного питания приходят не только для того, чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Данный дипломный проект посвящен проектированию кафе детское 30 мест. В дипломном проекте представлены 4 раздела, каждый из которых охватывает свою область проектирования.

В технико-экономическом обосновании описывается район строительства предприятия, делаются выводы о необходимости в нем проектируемого предприятия, определяется его график работы и составляется дневная производственная программа предприятия.

В рамках технологического раздела составляется планово-расчетное меню, производится расчет необходимых работников производства, количества производственного и складского оборудования, определяются требуемые площади помещений проектируемого предприятия.

Организационный раздел описывает работу складского, производственного и торгового подразделения предприятия.

Разработка фирменного блюда является заключительной частью бакалаврской работы. Его целью является расчет фирменного блюда для проектируемого предприятия, разработка документации плана ХААСП для данной группы продукции, в которую входит фирменное блюдо и контроль качества.

[изъята 1 глава]

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Спроектировано новое предприятие общественного питания в городе Красноярск, располагается на центральной улице города, вблизи предприятия находятся парки, скверы, детские учебные заведения.

В работе обусловлена целесообразность предприятия детского кафе «Мультимания» на 30 мест, последовательно изложены технико-экономическое обоснование кафе, проведен расчет обслуживаемых посетителей.

В технологическом разделе рассчитана производственная программа предприятия, составлена сырьевая ведомость, проведены расчеты складских помещений, производственных цехов, моечных кухонной и столовой посуды, тары, административные и технические помещения. Составлены расчетные таблицы и графики выхода на работу, рассчитана численность производственного персонала, определено количество торгово-технического оборудования.

В организационном разделе представлено подробное описание рабочих мест в цехах, дана характеристика дополнительных услуг и рекламы предприятия, создан корпоративный стиль предприятия, описан интерьер кафе и представлен логотип заведения.

В разделе разработки фирменного блюда, включенного в меню, была представлена характеристика сырья для блюда, разработана технологическая карта и схема блюда, проведен контроль качества и рассчитана пищевая и энергетическая ценность.

Анализируя результаты хозяйственной деятельности спроектированного предприятия, можно сделать вывод, что создание проектируемого детского кафе на 30 мест целесообразно.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>(14.04.22)
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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>(15.04.22)
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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>(15.04.22)
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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>(17.04.22)
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instruction for product 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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200103473\(20.04.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200103473(20.04.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200103474\(22.04.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200103474(22.04.22))

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering service. 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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200107325\(23.04.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200107325(23.04.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200107326\(25.04.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200107326(25.04.22))

9. 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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200107327\(27.04.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200107327(27.04.22))

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. 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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200103455\(29.04.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200103455(29.04.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200103472\(2.05.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200103472(2.05.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200103473\(2.05.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200103473(2.05.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474> (4.05.22)

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>(5.05.22)

16. 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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>(5.05.22)

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 = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. 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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>(7.05.22)

18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний к испытаниям = Public catering services. Method 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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200102026> (8.05.22)

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601> (10.05.22)

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 N2.–URL: <https://docs.cntd.ru/document/573500115>(10.05.22)

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. – UR: <http://docs.cntd.ru/document/566276706> (11.05.22)

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. // Консультант Плюс: справочная правовая система. – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_395381](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381)(12.05.22)

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. // Консультант Плюс: справочная правовая система. – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_378317/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/) (13.05.22)
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. – Режим доступа: [https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121\(14.05.22\)](https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121(14.05.22))
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 Тфи\_ф. – 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: Гидрометиоиздат, 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\(16.05.22\)](http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7(16.05.22))
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. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>(19.05.22)

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.

[изъяты приложения А-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

Губаненко Г.А.

подпись

фамилия, инициалы

« 10 » 06 2022

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

Разработка проекта кафе детское "Мультимания" на 30 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель

Кольман О.Я.  
10.06.22

подпись, дата

доцент, канд. техн. наук

должность, ученая степень

Кольман О.Я.

фамилия, инициалы

Выпускник

Глызин В.Г.  
10.06.2022

подпись, дата

Глызин В.Г.

фамилия, инициалы

Нормоконтролер

Кольман О.Я.  
10.06.22

подпись, дата

Кольман О.Я.

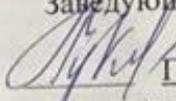
фамилия, инициалы

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  
«ad»      OB      20ad.

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

Студенту Глызину Вячеславу Григорьеву  
фамилия, имя, отчество

Группа ЗТТ17-02БТ Направление (специальность) 19.03.04  
номер код

Технология продукции и организация общественного питания  
полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе детского "Мультимания" на 30 мест

Утверждена приказом по университету № 4792/с от 29.03.2022

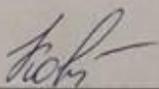
Руководитель ВКР: О.Я. Кольман, доцент кафедры ТООП  
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе детского "Мультимания" на 30 мест

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел

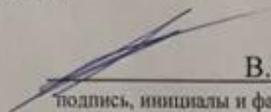
Перечень графического материала: графический материал отсутствует

Руководитель ВКР

  
подпись

О.Я. Кольман  
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

  
подпись, инициалы и фамилия студента

В.Г. Глызин

«22» 03 2022г.