

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

« ____ » _____ 2023 г.

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

Студенту Евдокимовой Ксении Владимировне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе молочное «КОТМОС» на 78 мест с мучным цехом мощностью 2000 изделий в смену

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

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

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР Разработка проекта кафе молочное «КОТМОС» на 78 мест с мучным цехом мощностью 2000 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: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР

подпись

О. М. Евтухова

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

подпись

К. В. Евдокимова

инициалы и фамилия студента

« ____ » _____ 2023 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе молочное «КОТМОС» на 78 мест с мучным цехом мощностью 2000 изделий в смену» содержит 115 страниц текстового документа, 3 иллюстрации, 37 таблиц, 10 приложений, 73 использованных источника, 1 лист графического материала.

КАФЕ, МУЧНОЙ ЦЕХ, РАЗРАБОТКА ПРОЕКТА, КОНЦЕПЦИЯ, ХАССП, ПРОДУКЦИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, ЦЕХ, ОБСЛУЖИВАНИЕ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Объект выпускной квалификационной работы – кафе молочное «КОТМОС».

Целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе молочное «КОТМОС» на 78 мест с мучным цехом мощностью 2000 изделий в смену.

Задачи выпускной квалификационной работы:

- разработка концепции предприятия;
- разработка ассортимента выпускаемой продукции согласно концепции предприятия;
- составление производственной программы для расчёта численности производственной бригады, необходимого технологического оборудования и площади мучного цеха;
- разработка программы лояльности потребителей и систему продвижения продукции и услуг проектируемого кафе;
- описать мероприятия, обеспечивающие комфортные и безопасные условия труда в проектируемом кафе;
- разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

На сегодняшний день практически отсутствуют специализированные предприятия общественного питания со средней ценовой политикой. Кафе молочное «КОТМОС» специализируется на использовании молока и молочных продуктов в блюдах, а также на мучных изделиях. Мучные кулинарные изделия – занимают существенную долю в рационе питания населения. Именно поэтому разработка специализированного кафе молочное «КОТМОС» с мучным цехом является актуальной на рынке услуг.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы была разработана концепция кафе, определена организационная структура, создан корпоративный стиль с уникальным логотипом и интерьером. Составлена производственная программа кафе, рассчитаны площадь и численность производственной бригады для специализированного мучного цеха. Охарактеризована организация работы. Определена и расписана структура складского хозяйства. Подобрано и расставлено оборудование по ходу технологического процесса. Разработана система ХАССП.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Разработка концепции предприятия	5
2 Организационно – технологический раздел.....	9
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	9
2.2 Производственно – торговая структура предприятия	14
2.3 Складская группа помещений	15
2.4 Мучной цех.....	18
2.5 Горячий цех.....	41
2.6 Овощной цех.....	47
2.7 Вспомогательные производственные помещения, .административно-бытовые и технические.....	53
2.8 Организация обслуживания посетителей.....	55
2.9 Разработка программы лояльности потребителей.....	58
2.10 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	59
3 Охрана труда.....	60
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	65
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	65
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	65
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	67
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	68
Заключение	77
Список использованных источников.....	79
Приложения А-Л.....	87

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание - это развивающаяся сфера услуг, так как растет не только численность самих предприятий общественного питания, но и увеличивается их разновидность.

Потребность в различных типах предприятий общественного питания определяется: разнохарактерностью интереса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес-ланчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время досуга; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Спрос на продукцию и услуги массового питания постоянно изменяется и растет.

В наше время резко сократилась доля физической работы благодаря автоматизации многих производств, а также довольно часто темп жизни не позволяет человеку уделять достаточно внимания своему рациону и тогда человек прибегает к употреблению доступных фастфудов и продуктам быстрого приготовления, содержащих преимущественно быстрые углеводы и жиры. Растет число людей, которые страдают различными заболеваниями из-за нерационального питания. Недостаточное потребление организмом кальция, белка и других полезных веществ, приводит к гиповитаминозу и гипомикроэлементозу.

Целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе молочное «КОТМОС» на 78 мест с мучным цехом мощностью 2000 изделий в смену. Кафе молочное «КОТМОС» специализируется на использовании молока и молочных продуктов в блюдах, а также на мучных изделиях. Ассортимент блюд в меню представлен холодными закусками, супами, горячими блюдами, мучными изделиями и сладкими блюдами, горячими и холодными напитками.

На сегодняшний день практически отсутствуют специализированные предприятия общественного питания со средней ценовой политикой. Мучные кулинарные изделия – занимают существенную долю в рационе питания населения. Возможность реализовывать свою продукцию на месте, без затрат на транспортировку, позволяет быстрее реагировать на спрос потребителей посредством обновления и расширения ассортимента изделий. Именно поэтому разработка специализированного кафе молочное «КОТМОС» с мучным цехом является актуальной на рынке услуг.

Задачи, поставленные в выпускной квалификационной работы:

- разработка концепции предприятия;
- разработка ассортимента выпускаемой продукции согласно концепции предприятия;
- составление производственной программы для расчёта численности производственной бригады, необходимого технологического оборудования и площади мучного цеха;
- разработка программы лояльности потребителей и систему продвижения продукции и услуг проектируемого кафе;

- описать мероприятия, обеспечивающие комфортные и безопасные условия труда в проектируемом кафе;
- разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции предприятия

Концепция предприятия основывается на потребностях посетителей заведения, учитывает плюсы и минусы конкурентов, раскрывает идею предприятия, описывает все составляющие его деятельности, интегрируя предприятие в единое целое, как с точки зрения его позиционирования, так и управления.

В данном разделе описаны основные пункты в формировании общего представления о предприятии:

- месторасположение;
- планируемый формат предприятия;
- целевая аудитория;
- концепция кухни предприятия;
- конкурентное окружение;
- название предприятия;
- формы и методы обслуживания;
- обоснование режима работы.

Кафе молочное «КОТМОС» рассчитано на одновременное обслуживание до 78 человек. Районом предполагаемого строительства является Октябрьский район города Красноярск.

Сегодня Октябрьский район – это «западные ворота» столицы края. Среди 7 районов города Октябрьский район занимает второе место по величине территории и численности населения. Выгодной особенностью района является его непосредственное соседство со значительной зелёной зоной. В районе сосредоточена академическая и отраслевая наука, крупнейшая в городе инфраструктура по зимним видам спорта, важнейшие объекты здравоохранения краевого значения [65].

При определении места расположения выбор стоял между тремя вариантами:

- 1) Свободный проспект, 74а;
- 2) Телевизорная ул., 1 ст78;
- 3) Лиственная ул., 23.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания необходимо рассматривать потоки людей в непосредственной близости от предполагаемого месторасположения; конкурентное окружение; удобство прохода и проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления.

В таблице 1.1 представлены оценки факторов месторасположения проектируемого предприятия общественного питания по пятибалльной шкале. Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

Факторы	Варианты размещения бизнеса		
	1	2	3
1	2	3	4
Покупательская активность в этом районе	4	5	3

Окончание таблицы 1.1

1	2	3	4
Удобство подъезда	5	5	5
Оживленность транспортных средств движения	5	5	3
Оживленность пешеходов движения	4	5	3
Наличие парковки	3	5	3
Сообщение транспортом общественным	4	5	3
Расположение улицы	4	5	2
Ближайшие конкуренты	5	3	5
Место для рекламы	5	3	5
Удобство входа и выхода	5	5	5
Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	4	5
Необходимые услуги коммунальные	5	5	5
Состояние здания	4	5	5
Необходимость ремонта	3	4	3
Стоимость аренды	-	4	3
Срок аренды	-	5	5
Итого	4,4	4,6	3,9

По итогам анализа и оценки предложенных месторасположений предприятия питания предпочтительной по количеству баллов является второй вариант – Телевизорная ул., 1 ст78. В данном месте имеется большой поток людей, что предполагает высокое количество посетителей. В радиусе 500 метров расположены следующие места для отдыха и развлечения: парк «Троя», ТЦ «На Свободном», ГорДК – культурный центр на Высотной, а также административные здания и офисы. Имеется хорошее транспортное сообщение.

Проектируемое предприятие относится к типу кафе. Кафе - это место, где люди могут расслабиться, покушать и насладиться общением в приятной обстановке. Данный тип предприятий общественного питания предлагает широкий выбор напитков, десертов, закусок и легких блюд.

Предполагаемый контингент кафе молочное «КОТМОС» подростки и студенты, молодые люди. Следовательно, кафе имеет демократические цены, средний чек на одного человека от 500 рублей.

Кафе молочное «КОТМОС» специализируется на использовании молока и молочных продуктов в блюдах, а также на мучных изделиях. Ассортимент блюд в меню представлен холодными закусками, супами, горячими блюдами, мучными изделиями и сладкими блюдами, горячими и холодными напитками.

При составлении меню были применены следующие принципы разработки:

- лаконичность, доступность для гостей;
- соответствие концепции заведения;
- наличие спецпредложений;
- сбалансированность.

Меню разрабатывает команда: шеф-повар, управляющий, арт-директор. Шеф придумывает определенный набор блюд, основную матрицу используемых ингредиентов (следя за рациональным использованием продуктов), фирменные «фишки», современные способы подачи. На этапе

открытия кафе собирается перечень позиций, соответствующих концепту. В процессе работы кафе в меню вносятся изменения, основанные на данных продаж.

В настоящее время на рынке общественного питания города Красноярска сложилась высокая конкуренция, которая обостряется за счет постоянного увеличения числа предприятий.

В качестве преимуществ предприятия общественного питания, как правило, выступают ценовая политика, обширный ассортимент, условия обслуживания посетителей, внутренний интерьер зала, качество продукции.

Вблизи от проектируемого кафе расположены следующие заведения общественного питания:

- сеть ресторанов быстрого обслуживания «KFC», средний чек – 350 р, режим работы – Пн-Вс 10:00-22:00, вместимость – до 20 мест, вид обслуживания – самообслуживание, сайт – www.kfc.ru;

- сеть кафе быстрого питания «Chicken dener», средний чек – 200 р, режим работы – круглосуточно, вместимость – до 6 мест, вид обслуживания – самообслуживание, сайт – chickendener.ru;

- ресторан паназиатской кухни «Сёгун», средний чек – 700 р, режим работы – Пн-Вс 11:00-22:00, вместимость – до 56 мест, вид обслуживания – официантами и доставка, сайт – www.segun24.ru;

- кафе корейской кухни «Kannam Chicken», средний чек – 800 р, режим работы – Пн-Вс 10:00-02:00, вместимость – до 6 мест, вид обслуживания – самообслуживание и доставка, сайт – krasnoyarsk.kannam.ru;

- «БургерКит», средний чек – 250 р, режим работы – Пн-Вс 10:00-22:00, вместимость – до 10 мест, вид обслуживания – самообслуживание, сайт – burgerkit.ru;

- кафе «Заповедное», средний чек 1500 р, режим работы – Пн-Вс 11:00-01:00, до 200 мест, вид обслуживания – официантами, сайт - <https://zapovednoe-cafe.ru/>

- столовая «Съем слона» средний чек – 300 р, режим работы – Пн-Вс 10:00-20:00, вместимость – до 50 мест, вид обслуживания – самообслуживание.

Преимуществом проектируемого кафе молочное «КОТМОС» является его уникальная концепция, уютная обстановка и внимание к каждому посетителю. Интерьер торгового зала разработан таким образом, чтобы гость захотел возвращаться в кафе вновь и вновь, здесь получатся прекрасные снимки, как на память, так и в социальные сети. Помимо эстетического удовольствия гость также насладится блюдами из оригинального меню, отлично проведет время как в большой компании, так и в одиночестве, наслаждаясь свежей выпечкой под атмосферную музыку в окружении звезд и котиков.

Одним из методов анализа конкурентного положения, разрабатываемого кафе, является построение многоугольника конкурентоспособности.

Данный метод позволяет достаточно быстро провести анализ конкурентоспособности предприятий общественного питания в сравнении с

ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности.

Для выбранных предприятий – конкурентов построим многоугольник конкурентоспособности для того, чтобы определить сильные и слабые стороны каждого из них.

В качестве примеров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности предприятия аспекты: меню, цены, сервис, атмосфера, местоположение. Каждый критерий был оценен по 5-бальной шкале. Полученный результат представлен на рисунке 1.1.

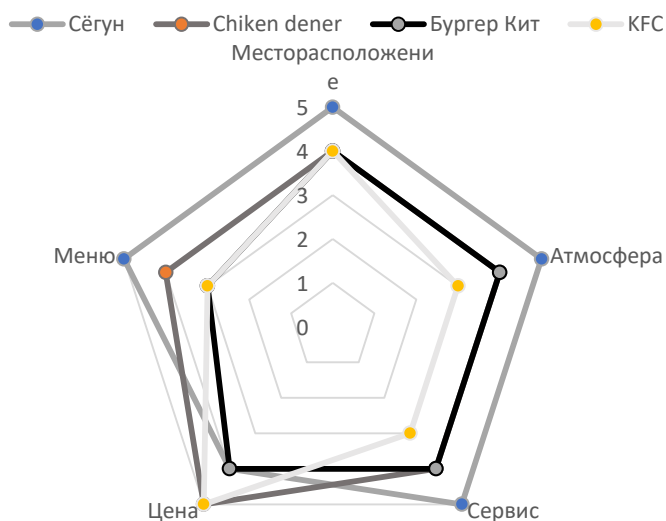


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

По данным, представленным на рисунке 1.1, можно сделать вывод, что основными конкурентами проектируемого кафе является кафе «Сёгун» и сеть быстрого питания «Chicken dener».

Для проектируемого предприятия было выбрано название «КОТМОС». Название легко и хорошо запоминается, что поможет привлечь и заинтересовать аудиторию.

В кафе молочное «КОТМОС» применяется метод частичного обслуживания официантами. Частичное обслуживание официантами предполагает выполнение ряда операций потребителями. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала.

Оптимальным режимом работы кафе «КОТМОС» является время с 10:00 до 22:00 часов, без выходных дней. В более раннее время кафе специализированного типа открывать экономически нецелесообразно, так как большая часть потребителей находится на работе, учебе, следовательно, не обеспечивается необходимая загруженность зала. В более позднее время больше пользуются спросом бары или рестораны, которые расположены в данном районе предполагаемого строительства.

[Изъята 2 глава]

[Изъята 3 глава]

[Изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы были выполнены следующие задачи:

- разработка концепции предприятия;
- разработка программы лояльности потребителей и систему продвижения продукции и услуг проектируемого кафе;
- разработка ассортимента выпускаемой продукции согласно концепции предприятия;
- составление производственной программы для расчёта численности производственной бригады, необходимого технологического оборудования и площади мучного цеха;
- описать мероприятия, обеспечивающие комфортные и безопасные условия труда в проектируемом кафе;
- разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Разработанная концепция предприятия отражается в корпоративном стиле сотрудников и уникальном логотипе, интерьере кафе, выполненном в темных тонах розового, фиолетового, серого цветов, дополненном яркими акцентами – неоновыми силуэтами котов и планет. Были рассмотрены пути продвижения кафе, путем рекламы в социальных сетях, проведением викторин на базе кафе, введением системы лояльности и различных акций.

Разработан ассортимент выпускаемой продукции. Кафе молочное «КОТМОС» специализируется на применении молока и молочных продуктов в блюдах, а также на мучных изделиях. Ассортимент блюд в меню представлен холодными закусками, супами, горячими блюдами, мучными изделиями и сладкими блюдами, горячими и холодными напитками.

Составлена производственная программа кафе молочное «КОТМОС», рассчитаны площадь и численность производственной бригады для специализированного мучного цеха. Охарактеризована организация работы. Определена и расписана структура складского хозяйства. Подобрано и расставлено оборудование по ходу технологического процесса.

Производственные помещения кафе молочное «КОТМОС» были спроектированы в соответствии с ходом технологического процесса, это позволяет исключить встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Для безопасности производственного процесса разработаны мероприятия по охране труда.

Была разработана основная технологическая документация для фирменного блюда «Запеканка из творога с рикоттой «Молочный блюз» и молочно-смородиновым соусом». Фирменное блюдо отвечает требованиям энергетической ценности и разработано с учетом концепции предприятия.

При разработке системы ХАССП в кафе молочное «КОТМОС» в обязательном порядке были применены семь принципов ХАССП.

Для фирменного блюда была произведена идентификация потенциальных опасностей технологического процесса с проведением анализа вероятности проявления и степени тяжести последствий для биологических, химических и физических видов опасностей. Определены критические контрольные точки технологического процесса. Для каждой контрольной критической точки были созданы формы рабочих листов ХАССП с процедурами мониторинга и корректирующими действиями по устранению опасных факторов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
4. ГОСТ 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») //

Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

6. 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

7. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

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

9. 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст :

введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

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

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

13. 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

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

15. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

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

17. 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.

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

19. 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.

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

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

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

23. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. – 352 с.

24. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 6. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.

25. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.

26. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и

торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.

27. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – Москва : Магистр, 2015. - 560 с.

28. 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.

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

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

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

32. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева, И.В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.

33. 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.

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

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

36. Лапкин, М. М. Основы рационального питания : Учебное пособие / М.М. Лапкин, И. В. Растегаева, Г.П. Пешкова : под редакцией М.М. Лапкин. – Москва : ГЭОТАР–Медиа, 2017. – 320 с.

37. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров, 2017. – 193 с. URL : <https://reader.lanbook.com/book/186005>

38. Никулина Е. О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман ; Сибирский федеральный университет – Красноярск : СФУ, 2018. – 174 с. – ISBN 978-5-7638-3837-4.

39. Технология мучных кулинарных изделий / Н. С. Родионова, А. А. Дерканосова, С. Н. Тефикова, Я. П. Коломникова [и др.] ; под редакцией Н. С. Родионова. – Воронеж, 2014. – 220 с.

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

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

42. Никулина, Е. О. Основные этапы дипломного проектирования

предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Красноярский государственный торгово-экономический институт – Красноярск, 2010. – 124 с.

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

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

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

46. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.

47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.

48. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В.Т. Лапшина. – Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.

49. 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.

50. 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.

51. 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.

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

53. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.

54. 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>

55. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.

56. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А.П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.

57. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С.

Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.

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

59. Типы предприятий общественного питания: справочник / Красноярский государственный торгово – экономический институт ; сост. Е.О. Никулина, Г.В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.

60. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н.Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.

61. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.

62. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В.Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.

63. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

64. Проект «Фламп» : сайт / ООО «ДубльГИС». – Новосибирск, 2022. – URL: <https://krasnoyarsk.flamp.ru>

65. Администрация г. Красноярска : официальный сайт. – 2023. Режим доступа : <http://www.admkrsk.ru/Pages/default.aspx> (дата обращения 09.03.2023).

66. Строительные нормы и правила : Часть II, раздел Л / ред Р. Т. Смольяков – Москва : ГОССТРОЙ СССР, 1972 – 31 с.

67. Профессиональное оснащение объектов торговли и общепита : сайт / Ресторан Комплект. – Люберцы, 2013. – Режим доступа : <https://r-komplekt.ru/> (дата обращения 12.05.2023).

68. Молев М. Д. . Эффективная сфера услуг в системе базовых факторов устойчивого развития региона: монография / М.Д. Молев, Е. В. Дуванская, о Е. С. Алехина. Шахты: ГОУ ВПО «ЮРГУЭС», 2009. – 133с.

69. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров, 2017. – 193 с. Режим доступа : <https://reader.lanbook.com/book/186005#62>

70. Профессиональное кухонное оборудование : сайт / АО «Чувашторгтехника». – Чебоксары, 2022. – Режим доступа : <https://abat.ru/> (дата обращения: 11.05.2023).

71. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов : в 2 ч. Ч/ под ред.Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 620 с.

72. Торгово-технологического оборудование для профессиональной кухни : сайт / ОАО «Завод «Проммаш». – Саратов, 2017. – URL: <http://prommash.com>

73. Профессиональное оснащение объектов торговли и общепита : сайт / Ресторан Комплект. – Люберцы, 2013. – URL: <https://r-komplekt.ru/>

[Изъяты приложения А-Л]

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
А.А.Губаненко
подпись, инициалы, фамилия
« 13 » 06 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

«Разработка проекта кафе молочное «КОТМОС» на 78 мест с мучным цехом
мощностью 2000 изделий в смену»

тема

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

19.03.04.02.01 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование профиля

Руководитель

Евтухова 15.06.23
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

О.М. Евтухова
инициалы, фамилия

Выпускник

Евдокимова 11.06.23
подпись, дата

К.В. Евдокимова
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Теплюк 14.06.23
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

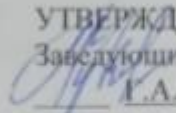
Красноярск 2023

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А. Губаненко

подпись инициалы, фамилия

« 13 » 04 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Красноярск 2023

Студенту

Евдокимовой Ксении Владимировне
фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ

Направление (специальность) 19.03.04
номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе молочное «КОТМОС» на 78 мест с мучным цехом мощностью 2000 изделий в смену

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

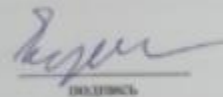
Руководитель ВКР: О. М. Евтухова, доцент кафедры ТООП
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР Разработка проекта кафе молочное «КОТМОС» на 78 мест с мучным цехом мощностью 2000 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

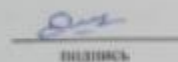
Перечень графического материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР


подпись

О. М. Евтухова
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению


подпись

К. В. Евдокимова
инициалы и фамилия студента

« 03 » 04 2023 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 молочное «КОТМОС» на 78 мест с мучным цехом мощностью 2000 изделий в смену»

Ф.И.О. студента: Евдокимова Ксения Владимировна

Группа ТТ19-01БПИТ курс 4

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

шифр, наименование

Актуальность темы: тема актуально, т.к. в настоящее время является актуальным открывать специализированные предприятия – кафе с мучным цехом.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: соответствует.

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью. Это нашло отражение в меню кафе молочное. 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 работы,
канд. биол. наук, доцент,

доцент кафедры ТООП ИТьСУ СФУ  О.М. Евтухова

08. июля 2023 г.