

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

« _____ » _____ 2023 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

«Разработка проекта кафе «Белый волк» на 58 мест»
тема

Руководитель	_____	<u>профессор, д-р с.-х. наук</u>	<u>Г.В. Иванова</u>
	подпись, дата	должность, учёная степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>И.Н. Мельник</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Н.Ю. Теплюк</u>
	подпись, дата	должность, учёная степень	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 фамилия, инициалы

« _____ » _____ 2023 г.

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

Студенту

Мельнику Илье Николаевичу

(фамилия, имя, отчество студента)

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 «Белый волк» на 58 мест

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР

Г.В. Иванова, профессор кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе «Белый волк» на 58 мест

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: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР

подпись

Г.В. Иванова
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

(подпись, инициалы и фамилия студента)

И.Н. Мельник

« ____ » _____ 2023 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе «Белый волк» на 58 мест» содержит 89 страниц текстового документа, 13 иллюстраций, 40 таблиц, 17 приложений, 64 использованных источников.

ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, КАФЕ, ВЕДЬМАК, БЕЛЫЙ ВОЛК, ПИТАНИЕ, МЕНЮ.

Предполагаемое месторасположение кафе «Белый волк» - ул. Чернышевского, д.116, на первом этаже пятнадцатизэтажного жилого дома. Кафе будет хорошо просматриваться, что даёт возможность дополнительно привлечь случайного гостя и, при положительном впечатлении от атмосферы, кухни и обслуживания, постоянного гостя.

Цель выпускной квалификационной работы - разработка проекта кафе «Белый волк» на 58 мест.

Задачи:

- разработать концепцию предприятия;
- разработать ассортимент выпускаемой продукции согласно концепции кафе;
- составить производственную программу для расчёта численности производственной бригады, необходимого технологического оборудования и площади заготовочных и доготовочных цехов;
- описать организационные принципы деятельности кафе;
- разработать программу лояльности потребителей и систему продвижения продукции и услуг кафе;
- описать мероприятия, обеспечивающие комфортные и безопасные условия труда в кафе;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В результате выпускной квалификационной работы на первоначальном этапе была разработана производственная программа предприятия – дневное расчетное меню. Оптимальной формой обслуживания в проектируемом кафе является обслуживание официантами. Определен и охарактеризован состав помещений кафе «Белый волк». Произведён расчёт производственных цехов (овощного, мясо - рыбного, горячего, холодного, и специализированного мучного): разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, подобрано необходимое оборудование и рассчитана площадь цехов. Определена и описана структура складского хозяйства, рассчитан объём требуемого склада. Для безопасности производственного процесса разработаны мероприятия по охране труда. Была разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Разработка концепции предприятия.....	7
2 Организационно – технологический раздел.....	13
2.1 Производственная программа предприятия.....	13
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	16
2.3 Складская группа помещений.....	18
2.4 Горячий цех.....	21
2.5 Холодный цех.....	32
2.6 Овощной цех.....	35
2.7 Мясо - рыбный цех.....	39
2.8 Мучной цех.....	43
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	53
2.10 Организация обслуживания посетителей.....	56
2.11 Разработка программы лояльности потребителей.....	60
2.12 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	63
3 Охрана труда.....	65
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	72
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	72
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	72
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	73
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	73
Заключение.....	80
Список использованных источников.....	82
Приложения А – Ф.....	90-142

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет немаловажную роль в жизни человека и общества в целом. Общественное питание направлено как на полное, так и на частичное удовлетворение потребностей человека. Оно выполняет такие функции как производство, реализация, организация досуга и потребления готовой кулинарной продукции в специально организованных местах. Индустрия питания с каждым годом совершенствуется. Конкуренция является неотъемлемой частью рыночных отношений, некий двигатель, который позволяет предприятию двигаться вперёд и предлагать потребителям новые и усовершенствованные формы производства и обслуживания. Специалисты в области общественного питания вносят интересные идеи как в оформление залов обслуживания, так и сочетание продуктов в блюдах, напитках или десертах. Они стараются преподнести человеку что-то новое, разнообразить его вкусовые и эстетические предпочтения.

Сеть предприятий питания представлена различными типами закусочных, столовых, кафе, баров и ресторанов. В настоящее время потребитель отдаёт предпочтение демократическим заведениям с интересной атмосферой, уютной обстановкой и невысокими ценами. Конечно, есть и те, кто готов посещать исключительно люксовые рестораны.

В Красноярске достаточное количество заведений общественного питания, которые реализуют населению блюда различных кухонь мира. Французская, итальянская, русская, азиатская, грузинская армянская, азербайджанская. Каждая из них имеет свои вкусовые и эстетические особенности. Однако, в Красноярске крайне мало тематических предприятий питания, которые могли бы подарить своим гостям не только позитивные эмоции от качественных и вкусных блюд, но и интересные впечатления от самой концепции предприятия.

Целью бакалаврской работы является разработка проекта кафе «Белый волк» на 58 мест.

Задачи бакалаврской работы:

- разработать концепцию предприятия;
- разработать ассортимент выпускаемой продукции согласно концепции кафе;
- составить производственную программу для расчёта численности производственной бригады, необходимого технологического оборудования и площади заготовочных и доготовочных цехов;
- описать организационные принципы деятельности кафе;
- разработать программу лояльности потребителей и систему продвижения продукции и услуг кафе;
- описать мероприятия, обеспечивающие комфортные и безопасные условия труда в кафе;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции предприятия

Концепция представляет собой своеобразный план, в котором раскрывается основная идея создания предприятия общественного питания. Разработка концепции включает в себя процесс ответа на важные вопросы, которые на этапе планирования позволяют создать абстрактный образ предприятия. Разработка концепции кафе направлена на акцентирование организационных моментов, таких как дизайн, меню, персонал, организация обслуживания, возможность включения дополнительных услуг (например, ускоренные и прогрессивные формы обслуживания).

Месторасположение

Для определения наилучшего месторасположения проектируемого кафе используется сравнительная таблица 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения проектируемого кафе

Факторы	Варианты размещения	
	ул. Чернышевского, д.116	ул. Авиаторов, д.38
Покупательская активность в этом районе	5	5
Удобство подъезда	5	3
Оживлённость движения транспортных средств	5	5
Оживлённость движения пешеходов	5	5
Наличие парковки	5	3
Сообщение общественным транспортом	5	5
Расположение улицы	5	5
Ближайшие конкуренты	4	4
Место для рекламы	5	3
Удобство входа и выхода	5	5
Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	3
Необходимые коммунальные услуги	5	5
Состояние задания	5	5
Стоимость аренды	550 руб./м ² (5)	700 руб./м ² (3)
Ограничения на деятельность в районе	-	-
Итого	67	59

В ходе анализа выбрано наилучшее месторасположение по количеству баллов. Предполагаемое месторасположение кафе «Белый волк» пересечение двух центральных улиц Покровского микрорайона Чернышевского – Дмитрия Мартынова, а именно ул. Чернышевского, д.116, на первом этаже пятнадцатизэтажного жилого дома. Кафе будет хорошо просматриваться, что даёт возможность дополнительно получить случайного гостя и, при положительном впечатлении от атмосферы, кухни и обслуживания, постоянного гостя.

Каждодневная загруженность потоков машин на близко расположенной автодороге и пешеходов вблизи местоположения кафе позволяет получить стабильный поток потребителей в период работы кафе. У потребителей не возникнет сложностей с подходом или подъездом к кафе «Белый волк», так как

рядом оборудован пешеходный переход, на стороне кафе расположена остановка общественного транспорта, а для владельцев автомобилей имеются дополнительные развороты и заезды на прилегающую территорию. Также, для гостей с собственным автомобилем имеется достаточное количество парковочных мест.

Формат предприятия

Предприятие относится к типу «кафе» и занимается производством и реализацией на месте первых и вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, супов, мучных изделий, сладких блюд, холодных напитков как собственного производства, так и покупных, горячих напитков с добавлением пряностей и специй. Кафе «Белый волк» является предприятием с полным производственным циклом, то есть работает на сырье, ведёт его обработку, изготовление полуфабрикатов из него, выпуск готовой продукции и её реализацию. Предполагаемое число посадочных мест – 58. Режим работы с 12.00 до 02.00, бизнес – ланч с 12.00 до 16.00.

Целевая аудитория

Вблизи предполагаемого расположения кафе «Белый волк» расположены офисные помещения, магазины, салоны красоты и два тренажерных зала. На параллельной улице Линейной находится торгово – развлекательный центр ПокровSKY. Целевой аудиторией являются местные жители, так как район густо заселён и ведётся строительство новых многоквартирных домов, работники офисов, магазинов, торгово – развлекательного центра, посетители тренажерных залов и гости района и города Красноярск.

Выбор кухни

Меню кафе «Белый волк» представлено ланч – меню (приложение Б) и основным меню (приложение А). Ланч – меню действует в кафе по будням с 12.00 до 16.00, кроме субботы и воскресенья. Основное меню – с 16.00 до 02.00. Основное меню составляют холодные блюда и закуски, вторые горячие блюда, сладкие блюда, напитки покупные и собственного производства, мучные изделия. Исходя из концепции кафе «Белый волк», все блюда и напитки приготавливаются с использованием различных специй, пряностей, острых соусов промышленного производства, чтобы придать им пикантный или острый вкус.

Холодные блюда и закуски состоят из легких компонентов, чтобы не перегружать организм перед основными блюдами. В состав холодных блюд и закусок входят свежие овощи и зелень (например, огурцы, редька дайкон, зелень кинзы), отварные или жареные мясо и морепродукты (например, креветки, филе говядины), яйца, заправки на основе оливкового масла, сметаны, аджики с добавлением свежих перца чили, имбиря, соков лимона или лайма, соуса хрена.

Вторые горячие блюда представлены блюдами из рыбы, мяса, курицы, овощей. Аналогично холодным блюдам и закускам, вторые блюда имеют

пикантный или острый вкус. При всём этом они сбалансированы по своему составу и достаточно сытные.

На десерт гость может выбрать из 3 представленных позиций меню сорбет или нежный крем с пикантным и необычным вкусом васаби. Сорбеты производятся из натуральных компонентов – пюре фруктов, сока лимона или лайма, острую нотку придают свежий имбирь, сухой красный перец или свежий перец чили.

Ассортимент напитков достаточно разнообразен. В меню включены холодные напитки собственного производства, такие как «Ласточка» и освежающие лимонады, покупной кефир для сглаживания острого послевкусия и различные чаи в холодном и горячем исполнении.

Так как кафе «Белый волк» функционирует до поздней ночи, а в выходные дни гость имеет возможность посетить развлекательную программу, в меню представлен небольшой ассортимент алкогольных напитков. Так, для возбуждения аппетита и поднятия общего настроения, в кафе подаются три вида вермутов (Secco, Rosso, Rose) и горький ликёр (биттер) насыщенно красного цвета на основе ароматических трав и фруктов Bitter Campari. Розовые вина Zenfandel имеют лёгкий, прохладный, освежающий фруктовый вкус со сладким оттенком, который может успокоить даже самую острую пищу. Ещё одним плюсом слабоалкогольных вин, является то, что их можно пить большими глотками. Поэтому в меню кафе предлагается White Bareffood Zenfandel розовое полусладкое. К пряным блюдам из курицы можно порекомендовать вино Henibger Рислинг Гетвайгер Берг Нижняя Австрия белое сухое, оно не оттеняет сливочный вкус курицы и не уменьшает пряность пищи. Каберне Совиньон подойдёт к блюдам из красного мяса, оно приводит к балансу вкуса, облегчает остроту соуса и оставляет пряный вкус пищи. Также, его можно рекомендовать в другим очень острым блюдам.

Конкурентное окружение

Развитие общественного питания в городе Красноярске находится на новом уровне. Представление услуг предприятиями общественного питания формируется под влиянием расширенного спроса потребителей с использованием новых технологий и под влиянием мировых тенденций в условиях конкуренции. На сегодняшний день отрасль общественного питания города Красноярска представляет собой большое количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования и предоставляемых услуг. С каждым годом количество объектов общественного питания становится всё больше, происходят значительные качественные изменения, внедряются новые технологии производства и предоставляемого сервиса.

По официальным статистическим данным, к концу 2016 года в Красноярске работало 1440 заведений общепита, в 2018 году – более 1460. Недорогие кафе, бары, столовые – самый быстро растущий сегмент рынка общественного питания. Именно в таких заведениях можно встретить и

любителя высокой кухни, и тех, кто может позволить себе пойти в ресторан не каждый год. В последнее время по городам России набирает популярность мобильный street food (англ.: «уличная еда»), в Красноярске этот формат представлен в виде небольших ретро – машин, где варят и продают кофе и безалкогольные коктейли по классическим рецептам, либо по пожеланиям потребителя, различные перекусы в виде сендвичей, мучных и кондитерских изделий.

Из предприятий – конкурентов вблизи имеется сеть кофеен Green House, пиццерия «Cheez», ресторан быстрого питания «Грильница», ресторан – бар «Baker Street», сеть ресторанов быстрого питания «Burger King». Данные заведения специализируются на производстве и выпуске классических блюд, которые привычны для многих жителей города Красноярска: стейки, мясные и рыбные закуски, бургеры, хот – доги, картофель фри, кофе и различные десерты. Однако нет заведения, которое имело бы интересную и притягательную концепцию. На мой взгляд, концепция кафе «Белый волк» имеет конкурентное преимущество за счёт своей задумки, общей атмосферы и нестандартной кухни. В дополнении ко всему, кафе «Белый волк» предоставляет возможность не только разнообразить свои вкусовые предпочтения, но и получить удовольствие от вечерней программы в предвыходные и выходные дни.

В непосредственной близости от предполагаемого месторасположения кафе «Белый волк» находятся сеть пиццерий «Cheez» со средним чеком 210 рублей, сеть кофеен «Green House» со средним чеком 100 рублей, сеть кондитерских «Три коржа» со средним чеком 300 рублей, бар «Farsh в булках» со средним чеком 500 рублей, сеть ресторанов быстрого питания «Грильница» со средним чеком 370 рублей. Из всех предприятий – конкурентов бизнес – ланчи организуют в «Грильнице» с ценой от 290 рублей, «Cheez» с ценой от 210 рублей и «Farsh в булках» с ценой от 150 рублей. Они же находятся в радиусе 150 – 300 метров от предполагаемого месторасположения кафе «Белый волк» и близки по среднему чеку в 420 рублей.

Для предприятий – основных конкурентов необходимо построить многоугольник конкурентоспособности и, исходя из полученных результатов, определить их сильные и слабые стороны. Для предприятий сферы общественного питания оптимальна оценка по элементам комплекса маркетинга («7Р»): местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена – качество), сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Балльная шкала варьируется от 1 до 10 баллов.

Исходя из полученных субъективных данных, можно сделать несколько выводов. Самое удачное местоположение имеет пиццерия «Cheez». Большая загруженность дороги и пешеходной зоны, доступность и простота подъездов для гостей на личном автомобиле, наличие просторной парковки. Пиццерия хорошо просматривается. Бар «Farsh в булках» так же имеет большую загруженность дороги и пешеходной зоны, однако недостаточное количество мест подъезда и его отдалённость от местонахождения бара снижает общий бал. Также, предприятие общественного питания не видно со стороны дороги из – за

установленных шумо – и пылезащитных щитов. Меню каждого из заведений имеет широкий ассортимент выпускаемых блюд и напитков, их тематика соответствует концепции заведения. Уровень цен средний, в баре «Farsh в булках», по моему мнению, завышен. Сервис, персонал и атмосфера, исходя из отзывов гостей, средний, бар «Farsh в булках» отличается своим высоким качеством обслуживания, профессионализмом персонала и приятной атмосферой. С точки зрения продвижения, самыми эффективными и прогрессивными методами пользуется пиццерия «Cheez». Общее оформление, вывески, реклама в социальных сетях, наличие собственного сайта, в информационных сервисах типа 2 ГИС и Яндекс, периодические и сезонные акции.



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

Формы и методы обслуживания

Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности работников проектируемого предприятия. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относят наличие современной материально – технической базы, объём, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, профессиональное мастерство работников, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта зала. Обслуживание в кафе «Белый волк» осуществляется официантами индивидуальным методом. Официанты встречают гостей и размещают их в зале, предлагают меню и карту вин при её наличии, дают рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков, принимают заказ и уточняют его правильность и полноту, через автоматизированные системы передают заказ на производство, осуществляют сервировку стола в соответствии с принятым заказом, подают гостям напитки, закуски, блюда, производят расчёт гостей, уборку столов.

При индивидуальной форме организации труда все функции, от принятия заказа до расчета с потребителем, выполняет один официант на закрепленном за ним участке зала. Расчёт гостей осуществляется как в наличной, так и безналичной форме.

Обоснование режима работы кафе «Белый волк»

Проектируемое предприятие имеет полный производственный цикл. Гости кафе «Белый волк» полностью обслуживаются официантами. В кафе предлагается широкий ассортимент блюд – холодные закуски, вторые горячие блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные изделия. Также, помимо основного меню, кафе «Белый волк» предлагает меню бизнес – ланча, которое состоит из 4 комплексов с различным сырьевым составом и ассортиментом блюд.

Кафе «Белый волк» планирует работать с 12.00 до 23.00 воскресенье – четверг, с 12.00 до 02.00 пятница – суббота и ожидает в числе посетителей преимущественно работников деловой сферы, их клиентов, гостей и жителей микрорайона и города Красноярска. При этом график работы кафе разделён на 2 части: с 12.00 до 16.00 действует меню бизнес – ланчей, с 17.00 до 02.00 – основное меню. С 16.00 до 17.00 предусмотрен санитарный час для уборки торгового зала.

График работы кафе обусловлен тем, что предполагаемая целевая аудитория начинает свой рабочий день за 2 – 3 часа до открытия кафе. С открытием организуется бизнес – ланч, когда многие идут на обед. Кафе нецелесообразно в будние дни и воскресенье работ после 23.00, так как в это время жители, гости района и города, посетители торгового – развлекательного центра и тренажерных залов расходятся по домам. В пятницу и субботу кафе «Белый волк» работает до 02.00, что обуславливает конец рабочей недели и начала выходных, а также наличие развлекательной программы.

График работы официантов двухсменный, так как торговый зал работает 13 часов с учётом перерыва на санитарный час. Одна бригада официантов из 2 человек выходит на обслуживание гостей во время бизнес – ланча, вторая из 3 человек – с 15.00. При этом первая бригада официантов завершает свой рабочий день на несколько часов раньше. Обеденный перерыв предусматривается без прерывания обслуживания гостей по договорённости между официантами.

Производственные цеха начинают свою работу за 2 часа до открытия кафе, то есть с 10.00.

[изъята 2 глава];

[изъята 3 глава];

[изъята 4 глава];

[изъяты приложения А - Ф].

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения бакалаврской работы было сформировано общее представление о проектируемом кафе «Белый волк» на 58 посадочных мест.

Определено оптимальное месторасположение кафе путём анализа потока предполагаемых потребителей, конкурентного окружения, наличия офисных и торговых помещений, удобства подъезда и подхода, наличия парковочных мест, возможности фасадного оформления и рекламы.

Проектируемое кафе «Белый волк» планирует работать с 12.00 до 23.00 воскресенье – четверг, с 12.00 до 02.00 пятница – суббота и ожидает в числе посетителей преимущественно работников деловой сферы, их клиентов, гостей и жителей города Красноярска. При этом график работы кафе разделён на 2 части: с 12.00 до 16.00 действует меню бизнес – ланчей, с 17.00 до 02.00 – основное меню. С 16.00 до 17.00 предусмотрен санитарный час для уборки торгового зала.

Производственной программой кафе «Белый волк» является планово – расчётное меню для реализации блюд в торговом зале на 58 мест.

Выбрана оптимальная форма обслуживания в кафе – обслуживание официантами. В дневное время кафе реализует тематические комплексы бизнес – ланча, в вечернее – основное меню и развлекательная программа в виде живой музыки исполнителей джаза.

Определен и охарактеризован состав помещений кафе «Белый волк». Обоснован выбор бесцеховой структуру производства, составлена схема взаимосвязи помещений. Охарактеризована организация работы заготовочных и доготовочных цехов, специализированного мучного цеха. Произведён расчёт производственных цехов (горячего, холодного, офощного, мясо-рыбного и мучного цехов): разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, подобрано необходимое оборудование и рассчитана площадь цехов. Определена и описана структура складского хозяйства, рассчитан объём требуемого склада.

Для успешной работы кафе «Белый волк» и привлечения потребителей была разработана программа лояльности потребителей в виде клубной карты трёх уровней привилегий (Yellow, Red и Devil). Каждый из уровней имеет свои преимущества, клубной валютой являются бонусы, которые начисляются при расчёте. Также, в кафе предусмотрен бесплатный Wi – Fi, возможность зарядить телефон при помощи power bank, проведение специальных тематических акций, выдача купонов и знакомство с новыми и необычными блюдами от шеф – повара.

Для безопасности производственного процесса разработаны мероприятия по охране труда.

Была разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП. В качестве фирменного блюда был выбран Омлетный ролл с индейкой и мягким сыром «Йенифер из Венгерберга», выбор обусловлен калорийностью и энергоёмкостью блюда. Так как в дневное время кафе реализует бизнес – ланч,

блюдо будет прекрасным энергетическим зарядом для трудящегося человека или человека, который зашёл просто перекусить.

В ходе разработки элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП была описана группа продукции «Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц» с указанием нормативной документации на используемое сырьё, условия и сроки хранения и реализации блюд из яиц, противопоказания. Составлена блок – схема ведения технологического процесса производства описываемой группы для определения возможных опасностей на каждом этапе (приемке сырья, хранения сырья и его подготовке к производству, тепловая обработка, реализации и хранения готовой продукции).

Были выявлены критические контрольные точки производства пищевой продукции, определены их предельные значения. Для группы «Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц» выявлены 2 критические контрольные точки: ККТ 1 – Рост числа микроорганизмов мясе бедра индейки, ККТ 2 – Наличие яичной скорлупы в яичной массе для омлетного ролла. Разработана процедура мониторинга и план корректирующих действий в случае реализации опасного фактора. Составлены рабочие листы ХАССП, которые в совокупности представляют план ХАССП.

Цель бакалаврской работы в разработке проекта кафе «Белый волк» на 58 мест достигнута в полном объёме.

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». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>

2 ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <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». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>

4 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

5 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом

"Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

6 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

7 ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

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

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 «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

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 «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

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

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

13 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». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

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

15 ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

16 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 «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

17 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. 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». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

18 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>

19 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.

20 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>

21 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.

22 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

23 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/

24 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>

25 Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. – Санкт-Петербург : Издательство «Лань», 2017. –188 с.

26 Артемова, Е. Н. Организация питания на различных видах транспорта: учебное пособие / Е.Н. Артемова, К.В. Власова. – Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2017. – 144 с.

27 Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. – 536 с.

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

29 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.

30 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.

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

- 32 Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2015. – 560 с.
- 33 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.
- 34 Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
- 35 Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
- 36 Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
- 37 Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
- 38 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.
- 39 Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
- 40 Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
- 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 ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
- 43 Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
- 44 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
- 45 Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Tfi_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
- 46 Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
- 47 Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
- 48 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.

49 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.

50 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.

51 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.

52 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.

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

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

55 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>

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

57 Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 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 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.

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

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

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

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

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

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

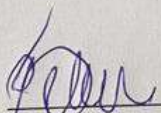

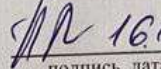
Заведующий кафедрой
Г.А. Губаненко
подпись инициалы, фамилия
« 16 » 06 2023 г.

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

«Разработка проекта кафе «Белый волк» на 58 мест»
тема

Руководитель	<u></u> подпись, дата	<u>профессор, д-р с.-х. наук</u> должность, учёная степень	<u>Г.В. Иванова</u> инициалы, фамилия
Выпускник	<u></u> 12.06.2023 подпись, дата		<u>И.Н. Мельник</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	<u></u> 16.06.23 подпись, дата	<u>доцент, канд. биол. наук</u> должность, учёная степень	<u>Н.Ю. Теплюк</u> 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 «103» фамилия, инициалы  2023 г.

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

Студенту Мельнику Илье Николаевичу
(фамилия, имя, отчество студента)

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 «Белый волк» на 58 мест

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

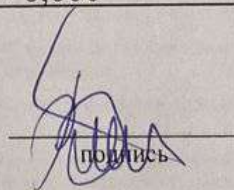
Руководитель ВКР
Г.В. Иванова, профессор кафедры технологии и организации питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе «Белый волк» на 58 мест

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: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР


подпись

Г.В. Иванова
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента)

И.Н. Мельник

« 03 » 04 2023 г.

Сибирский федеральный университет,
ИТиСУ
Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студента 4 курса
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
гр.ТГ19-01БПИТ, очной формы обучения

Мельника Ильи Николаевича

Выполненную на тему: Разработка проекта кафе «Белый волк» на 58 мест

Актуальность темы:

В Красноярске крайне мало тематических предприятий питания, которые могли бы подарить своим гостям не только позитивные эмоции от качественных и вкусных блюд, но и интересные впечатления от самой концепции предприятия. Предполагаемое месторасположение кафе «Белый волк» - новый микрорайон Покровский. Актуальная концепция кафе «Белый волк» имеет конкурентное преимущество за счёт своей задумки, общей атмосферы и нестандартной кухни. В дополнении ко всему, кафе «Белый волк» предоставляет возможность не только разнообразить свои вкусовые предпочтения, но и получить удовольствие от вечерней программы в предвыходные и выходные дни.

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 «Омлетный ролл с индейкой и мягким сыром «Йенифер из Венгерберга», обладающее ярко-выраженными вкусовыми качествами. Данное блюдо было разработано исходя из специализации предприятия общественного питания и особенностей тематики. Фирменное блюдо имеет высокую питательную ценность и может быть предложено посетителям кафе.

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 студентки

Мельник Илья Николаевич проявил себя как ответственный, грамотный специалист, творческий, подходящий к работе над бакалаврской работой.

Исполнительская дисциплина студента:

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

Уровень профессиональной подготовки:

При работе над бакалаврской работой Мельник Илья Николаевич применял теоретические знания, полученные в институте и практические навыки, полученные на производственной и преддипломной практике.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:

Мельник Илья Николаевич свободно владеет компьютером в рамках пользователя – программами «Word», «Excel», «КОМПАС-3D».

Соответствие работы предъявляемым требованиям:

Оформление и содержание пояснительной записки соответствует требованиям СФУ.

Допуск к защите:

Бакалаврская работа допущена к защите.

Руководитель бакалаврской работы
«15»июня 2023 г.

Г.В.Иванова