

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

« _____ » _____ 2023г.

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 специализированной закусочной

«Манящий вкус» на 60 мест»

тема

Руководитель

подпись, дата

доцент, канд. техн. наук

должность, ученая степень

Е.О. Никулина

инициалы, фамилия

Выпускник

подпись, дата

Д.А. Окулов

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

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 фамилия, инициалы

« _____ » _____ 2023 г.

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

Студенту Окулову Дмитрию Александровичу
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 специализированной закусочной «Манящий вкус» на 60 мест

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: Е.О. Никулина, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры ТиООП
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта специализированной закусочной «Манящий вкус» на 60 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 материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР _____
подпись

Е.О. Никулина
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению _____ Д.А. Окулов
подпись, инициалы и фамилия студента

« _____ » _____ 20__ г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта специализированной закусочной «Манящий вкус» на 60 мест» содержит 87 страниц текстового документа, 12 иллюстраций, 31 таблицу, 12 приложений, 48 использованных источников.

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ЗАКУСОЧНАЯ, ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Объект аудита: проект специализированной закусочной «Манящий вкус» на 60 мест

Цели аудита: разработка проекта специализированной закусочной «Манящий вкус» на 60 мест

Задачи:

1. Разработать концепцию закусочной «Манящий вкус»;
2. Рассчитать производственную программу закусочной;
3. Составить производственно-торговую структуру закусочной;
4. Описать организацию складской группы помещений;
5. Произвести расчеты для цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, горячего и холодного цехов закусочной, подобрать оборудование, определить количество работников;
6. Рассчитать общую площадь закусочной;
7. Определить систему организации обслуживания в зале закусочной «Манящий вкус»;
8. Обозначить необходимые мероприятия по охране труда персонала и посетителей закусочной;
9. Разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В результате проведения аудита было определено место расположения, основные конкуренты и график работы закусочной, рассчитана производственная программа предприятия, составлена производственно-торговая структура закусочной, произведены расчеты для цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, горячего и холодного цехов, подобрано оборудование и определено количество работников для каждого цеха, рассчитана общая площадь закусочной, определена система организации обслуживания в зале закусочной, обозначены необходимые мероприятия по охране труда персонала и посетителей закусочной.

В итоге была разработана концепция специализированной закусочной «Манящий вкус» на 60 мест, производственная программа предприятия, рассчитана общая площадь закусочной и разработано компоновочное решение, разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Разработка концепции предприятия	8
2 Организационно – технологический раздел	Ошибка! Закладка не определена.
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия....	Ошибка! Закладка не определена.
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	Ошибка! Закладка не определена.
2.3 Складская группа помещений	Ошибка! Закладка не определена.
2.4 Горячий цех	Ошибка! Закладка не определена.
2.5 Холодный цех.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.6 Цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени	Ошибка! Закладка не определена.
2.7 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.8 Организация обслуживания посетителей	Ошибка! Закладка не определена.
2.9 Разработка программы лояльности потребителей	Ошибка! Закладка не определена.
2.10 Продвижение продукции и услуг предприятий питания.....	Ошибка! Закладка не определена.
3 Охрана труда.....	Ошибка! Закладка не определена.
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	Ошибка! Закладка не определена.
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	Ошибка! Закладка не определена.
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
Заключение	15
Список использованных источников	18
Приложения А-П.....	Ошибка! Закладка не определена.

ВВЕДЕНИЕ

Планирование предприятий общественного питания является главным шагом при формировании бизнеса в этой сфере. Лишь используя грамотный проект будущего предприятия, можно наладить его работу и получить надёжный прогноз развития в перспективе. В проекте при этом отражаются размещения производственных цехов, торговых залов, складских помещений, взаимосвязанных единой технологической цепочкой и обеспечивающих нормативы, предопределяющие безопасность, результативность и общую гигиеническую чистоту производства. Значимость работы предприятий питания достаточно велика. Рациональная организация труда работников предприятия общественного питания ведет к улучшению производительности и качества обслуживания населения.

В наши дни общественное питание стремительно развивается благодаря расширению ассортимента предоставляемой предприятиями продукции, улучшению качества изготавливаемых изделий.

Предприятия общественного питания различных типов независимо от форм собственности осуществляют свою деятельность, как в торговых залах предприятий, так и за их пределами на основании устава, а также при наличии лицензии на право производства и реализации продукции общественного питания и сертификата на данный вид продукции (работы, услуги). На данный момент наблюдается рост числа предприятий общественного питания и вследствие чего повышается конкуренция в данной отрасли. В результате конкурирующим предприятиям необходимо разрабатывать и внедрять новые рецептуры, создавать и применять новые технологии для производства своей продукции, приобретать новые виды оборудования.

Основными направлениями развития современных технологий обслуживания в предприятиях общественного питания является технология массового обслуживания фаст-фуд, создание концептуальных, виртуальных предприятий общественного питания.

Технология массового обслуживания фаст-фуд предусматривает быстрое обслуживание потребителей несложным ассортиментом продукции при невысоких ценах. Главное преимущество технологии фаст-фуд заключается в том, что она позволяет более четко реагировать на колебания рынка кулинарной и обеденной продукции, и сводит к минимуму потери от коммерческой деятельности при создании различных типов предприятий питания.

Целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта закусочной «Манящий вкус» на 60 мест.

Для выполнения поставленной цели, необходимо сначала выполнить следующие задачи:

10. Разработать концепцию закусочной «Манящий вкус»;
11. Рассчитать производственную программу закусочной;
12. Составить производственно-торговую структуру закусочной;

13. Описать организацию складской группы помещений;
14. Произвести расчеты для цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, горячего и холодного цехов закусочной, подобрать оборудование, определить количество работников;
15. Рассчитать общую площадь закусочной;
16. Определить систему организации обслуживания в зале закусочной «Манящий вкус»;
17. Обозначить необходимые мероприятия по охране труда персонала и посетителей закусочной;
18. Разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции предприятия

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 все больше, происходят значительные качественные изменения, внедряются новые технологии производства и предоставляемого сервиса.

Проанализировав рынок ресторанных услуг в городе Красноярске, можно заметить, что его условно можно разделить на три основные группы, которые отличаются как по количеству участников, так и по объемам производства: организации быстрого питания, заведения среднего ценового сегмента и высокая кухня. При этом стоит отметить, что в различных сегментах рынок общественного питания ведет себя по-разному.

Особенно быстрыми темпами развивается заведения типа fast-food и закусочные, они пользуются популярностью из-за доступности и скорости обслуживания. Технология массового обслуживания fast-food предусматривает быстрое обслуживание потребителей несложным ассортиментом продукции при невысоких ценах. Главное преимущество данной технологии заключается в том, что она позволяет более четко реагировать на колебания рынка кулинарной и обеденной продукции, и сводит к минимуму потери от коммерческой деятельности при создании различных типов предприятий питания.

Кроме того, на Красноярском рынке общественного питания получили развитие и сегменты специализированных заведений. На сегодняшний день заведения данного типа составляют солидную конкуренцию существующим заведениям fast-food и традиционным ресторанам, они активно открываются в новых торговых центрах, но не находятся на одной линии с многочисленными заведениями fast-food и закусочными, а несколько в стороне. Закусочная, специализирующаяся на реализации котлет «Манящий вкус» - это заведение, которое сочетает в себе закусочную и специализированное на котлетах заведение, при этом стоит отметить, что такого заведения еще нет в г. Красноярске.

Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции. [1]. По ассортименту реализуемой продукции закусочные бывают общего типа и специализированные. Специализированными закусочными являются сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чебуречная, чайная, пиццерия, гамбургерная. Тип проектируемого предприятия общественного питания – закусочная, специализирующаяся на котлетах.

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия. Расположить закусочную, специализирующуюся на котлетах «Манящий вкус» планируется в городе Красноярск, при определении места строительства заведения выбор стоял между тремя районами:

1. Кировский район (пр. Красноярский рабочий);
2. Центральный район (пр. Мира);
3. Октябрьский район (ул. Копылова).

Данные районы были выбраны исходя из того, что в них достаточно оживленная инфраструктура, высокая плотность населения. При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались: потоки людей (пассажиры-, автопотоки) в непосредственной близости от предполагаемого местоположения, офисы, магазины, производственные предприятия, жилые квартиры и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия, удобство прохода/проезда к месту размещения, возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т.п.).

При выборе наилучшего месторасположения закусочной, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения закусочной произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 — Определение наилучшего месторасположения специализированной закусочной «Манящий вкус»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Кировский район (Красноярск ий рабочий)	Центральный район (Мира)	Октябрьский район (Копылова)
1	2	3	4	5
1	Покупательская активность в этом районе	4	5	4
2	Удобство подъезда	5	4	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	4
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	3
5	Наличие парковки	4		4
Б	Сообщение общественным транспортом	4	5	4
7	Расположение улицы	5	5	5
8	Место для рекламы	5		5
9	Удобство входа и выхода	5	5	5
10	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	4	5

Окончание таблицы 1.1

1	2	3	4	5
11	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
12	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	55	48	53

Анализируя данные таблицы 1.1, можно заметить, что наибольшей покупательской способностью граждан обладает центральный район города, так как через него проходят пути практически во все районы города, остальные из выбранных мест расположения обладают менее высокой покупательской способностью, но места достаточно оживленные.

Все три выбранные месторасположения обладают достаточно удобными подъездными путями, в Центр города проехать легче всего, остальные улицы в выбранных районах относятся к одним из основных проездов. Во всех выбранных районах достаточно оживленное движение транспортных средств и пешеходов. С парковочными местами в городе ситуация сложная, с увеличением количества транспортных средств в часы пик припарковаться достаточно сложно, особенно в Центральном районе. Общественный транспорт проходит через все выбранные районы, в центре города движение наиболее оживленное. Красноярский рабочий — основной проездовой путь правого берега, через улицу Копылова происходит въезд в октябрьский район из Центрального.

Размещение рекламы на фасаде здания в наше время становится достаточно сложно, особенно в Центральном районе, так как любого вида реклама выбивается из архитектурной картины облика города. В менее оживленных районах (Кировском и Октябрьском) с рекламой около заведения ситуация более лояльная.

Для подвоза сырья и продуктов, а также для вывоза мусора необходим доступ с тыльной стороны здания. Во всех выбранных районах достаточно легко организовать подъезд с тыльной стороны, но в центральном районе, из-за плотности застройки данный, подъезд к тыльной стороне здания затруднен.

Специализированную закусочную «Манящий вкус» планируется разместить в новом построенном здании, и строительство возможно на достаточно большом пустом пространстве. В Центральном районе мест для строительства нового здания достаточно мало, в других районах разместить новое заведение намного проще.

По данным таблицы 1.1 наилучшим районом для открытия новой закусочной является Кировский район, на проспекте Красноярский рабочий, рядом с торговым центром «Красноярье», с большим жилым массивом, сквером Энтузиастов. Рядом расположена остановка общественного транспорта «Торговый центр» (рисунок 1.1).

Данное месторасположение выгодно и тем, что вблизи располагается Институт цветных металлов и материаловедения (Сибирский Федеральный университет) — крупное учебное заведение, студенты которого могут

быть потенциальными гостями заведения.

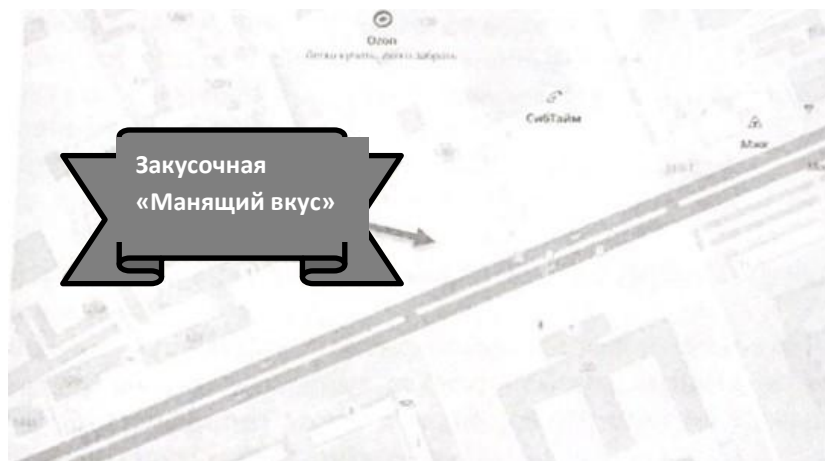


Рисунок 1.1 — Предполагаемое место открытия нового заведения

Близость к скверу Энтузиастов и набережной реки Енисей тоже является достаточно перспективным, после прогулки можно зайти в закусочную, перекусить и погреться (если на улице холодно) или охладиться холодными напитками (в жаркое время).

Клиентами заведения могут быть люди разной возрастной категории (от 25 до 55 лет), со средним уровнем дохода, люди разных профессий и разного социального положения. Предполагаемым контингентом проектируемого предприятия являются работники организаций и учреждений, расположенных вблизи от предприятия, а также люди, проживающие в близлежащих домах и студенты. Главное, чтобы гости заведения могли в полной мере оценить и насладиться предлагаемыми блюдами и напитками.

Ценовая политика очень привлекательная. Потенциальными клиентами закусочной будут люди среднего достатка. Цены на блюда основного меню следующие: холодные закуски и салаты — от 130 до 250 рублей, супы — от 120 до 180 рублей, вторые горячие блюда — от 150 до 400 рублей. Средний чек на одного человека 400-600 рублей.

По ассортименту реализуемой продукции — закусочная специализирующаяся на котлетах. В меню включает холодные закуски несложного приготовления, салаты, супы, вторые блюда, а именно котлеты из мяса говядины, свинины, птицы и овощные, которые отпускаются с гарнирами и соусами, горячие и холодные напитки, мучные кондитерские изделия. Меню специализированной закусочной «Манящий вкус» представлено в форме таблицы А. 1 (приложение А).

Разработка меню — это важный элемент успеха, оно может привлечь или оттолкнуть клиентов. От разработки меню зависит имидж предприятия, это вторая реклама после вывески. Меню дает возможность гостю формировать свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в полном объеме. Для каждого

блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению.

В закусочной «Манящий вкус» меню представлено на экранах, находящихся над стойкой приема и оплаты заказа с наименованиями блюд, фотографиями, указанием выхода блюда и цены. Оформление меню очень красочное, яркие сочные цвета фотографий блюд выгодно выделяются на черном фоне. Хорошим дополнением является краткое описание состава каждого блюда, а также указание некоторой дополнительной информации. Меню является удобным для гостя, по фотографиям можно подобрать блюдо на свой вкус.

Конкурентное окружение проектируемого предприятия питания представлено: рестораном «BUBO BUBO (Снежная сова)», пицца-паста-бар «Перцы», столовой «Съем слона», и несколькими мелкими заведениями фаст-фуда, такие как «KFC», «Chicken Dener». Перечисленные заведения можно разделить на три формата — заведения премиум-сегмента (ресторан), демократичные заведения («Перцы») и предприятия быстрого питания. Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.2). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала. Основными конкурентами приняты заведения, близкие по формату и среднему чеку: столовая «Съем слона», ресторан быстрого питания «KFC», кафе быстрого питания «Chicken Dener».

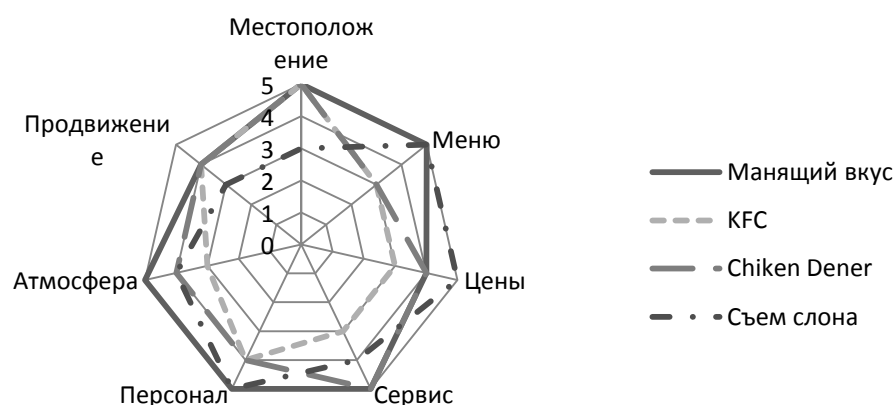


Рисунок 1.2 – Многоугольник конкурентоспособности

По данным рисунка 1.2 можно заметить, что главным конкурентом, наиболее близким по анализируемым параметрам, является столовая «Съем

слона» - сеть демократичных заведений быстрого питания в сибирском регионе с по-домашнему вкусной и качественной едой. Для получения наибольшего конкурентного преимущества, в проектируемом заведении необходимо проводить регулярное обучение персонала с последующими контролирующими мероприятиями, устраивать проверку работы группы сервиса «тайными покупателями» с применением последующих поощрительных и штрафных мер. Также необходимо заниматься продвижением заведения, используя различные средства массовой информации, социальные сети и т.д.

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высоко конкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- легко запоминаться;
- заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения был проведен «мозговой штурм», в результате которого были предложены следующие имена для заведения:

- «Наше & ваше»;
- «Жаровня»;
- «Манящий вкус»;
- «Душевно».

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 1.3), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Таблица 1.3 - Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Наше & ваше»	«Жаровня»	«Манящий вкус»	«Душевно»
Легкость запоминания	5	4	5	5
Оригинальность	3	3	5	4
Отражение специфики заведения	4	5	5	3
Отражение типа целевой аудитории	3	5	5	4
Охват предполагаемого рынка	4	4	4	4
Конкурентоспособность названия	3	3	5	5
Итого	22	24	29	25

По данным таблицы 1.3 выбрано название закусочной «Манящий вкус». Данное название достаточно звучное и интересное.

Тип предприятия предполагает достаточно быстрое обслуживание, высокую оборачиваемость мест, и с учетом количества располагаемых в радиусе 500 метров от заведения, оптимальным для данного заведения выбирается 60 посадочных мест.

В данном предприятии используется метод частичного самообслуживания. Блюда выдаются обслуживающим персоналом, оплату принимает обслуживающий персонал. В закусочной предусмотрено самообслуживание с предварительным расчетом, а именно посетитель изучает меню, выбирает блюда, оплачивает их на стойке приема заказа, получает чек и по этому чеку получает свой заказ.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Вблизи предполагаемого места строительства располагается очень много крупных предприятий, офисов, начинающих работать с 9 — 10 часов утра, а завершающих работу в 18 — 19 часов, а обеденный перерыв в интервале 12 — 14 часов.

Исходя из вышесказанного, оптимальное время работы специализированной закусочной «Манящий вкус» 8 до 21 часа. С 8 до 10 часов в зале закусочной организованы завтраки. С 10 часов в закусочной начинается реализация основного меню. Данный режим работы заведения удобен и для персонала, односменный режим (8 часовой рабочий день с часом, выделенным на отдых и прием пищи) со ступенчатым графиком выхода на работу.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате данной работы выполнена поставленная цель: разработан проект закусочной «Манящий вкус» на 60 мест. Для достижения поставленной цели выполнены все задачи.

Разработана концепция закусочной «Манящий вкус». Располагаться предприятие будет в Кировском районе на проспекте имени Газеты Красноярский Рабочий рядом с торговым центром «Красноярье», с большим жилым массивом, сквером Энтузиастов. Проведен анализ конкурентного окружения закусочной. Основными конкурентами стали следующие заведения : столовая «Съем слона»; ресторан быстрого обслуживания «KFC»; кафе быстрого питания «Chicken Dener». В ходе анализа, при построении многоугольника конкурентоспособности, выявлены сильные стороны проектируемой закусочной: оригинальность меню, выгодное местоположение, хороший сервис, приятная атмосфера в зале. Выявленные данные показали, что закусочная «Манящий вкус» может выдержать конкуренцию других предприятий общественного питания. В закусочной будет применяться метод самообслуживания. График работы закусочной 08:00 – 21:00.

В ходе работы был сделан организационно-технический раздел работы, в котором составлена производственная программа закусочной «Манящий вкус» в виде планово-расчетного меню. Для этого было определено количество потребителей ресторана, общее количество реализуемых блюд и их количество в групповом ассортименте. Произведен расчет покупных товаров, реализуемых в зале закусочной.

Составлена производственно-торговая структура проектируемого предприятия. Определен состав помещений закусочной, включающий складские, производственные, торговые, административно-бытовые, технические. Структура производства выбрана бесцеховая, так как объем производства небольшой. Складская группа помещений включает в себя: охлаждаемые камеры: мясная; молочной продукции, жиров и гастрономических товаров; фруктов, ягод, овощей, зелени; кладовые: сухих продуктов; овощей, напитков; хлеба; кладовая и моечная тары; инвентаря. Для всех видов сырья и полуфабрикатов определен температурный и влажностный режим хранения, прописан срок годности в указанных условиях.

Произведены расчеты для цехов: доработки полуфабрикатов и обработки зелени, холодного и горячего цеха закусочной. Разработана производственная программа цехов, на основании производственной программы предприятия. Определены режимы работы: с 06:00 до 21:00 работают цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени и горячий цех, а холодный цех с 07:00 до 21:00. Для каждого работника составлен ступенчатый график выхода на работу.

Для горячего цеха составлен технологический график тепловой обработки и приготовления супов и вторых блюд, согласно которому произведены расчеты требуемого технологического оборудования. К установке приняты: плита электрическая, шкаф жарочный, кипятильник. Помимо

теплового оборудования в цехе также установлено оборудование в виде шкафа холодильного. Вспомогательное оборудование представлено стеллажом передвижным, столами производственными и подтоварником стационарным. На основании выбранных размеров оборудования просчитана площадь цеха: 49 м².

Для каждого цеха закусочной проектированы схемы указанных цехов с расстановкой необходимого оборудования, по ходу технологического процесса.

Для зала закусочной рассчитана площадь и составляет 96 м². Все столы в зале размещены с учетом расстояния 1,5 м друг от друга. Приведено описание интерьера зала закусочной, фирменной одежды работников кухни и зала.

При разработке закусочной «Манящий вкус» описана организация бизнес-процесса «Прием и обслуживание гостей»; применяемые в предприятии прогрессивные технологии; формы работы с потребителями, включающие программы поддержки лояльности гостей, а также современные методы привлечения потребителей.

Были обозначены требования, которые должны выполняться на предприятии общественного питания, чтобы организовать безопасный труд персонала и отдых гостей. Составлены требования к плану эвакуации и его размещению, выбраны порошковые огнетушители для сохранения жизни и здоровья людей при пожаре.

Разработано фирменное блюдо закусочной «Манящий вкус» - «Омлет на миндальном молоке, фаршированный яблоком, грушей и вишней». Разработанное блюдо имеет разработанную технологическую и технико-технологическую карту. Блюдо соответствует всем требованиям ТР ТС 021/2011. Пищевая ценность блюда «Омлет на миндальном молоке, фаршированный яблоком, грушей и вишней» 250 ккал/1047 кДж, что составляет 12,5% от суточной нормы. Количество основных питательных веществ по соотношению Б:Ж:У составляет 6:8:11. Соотношение Са:Р:Мg следующее: 2:5:1. Блюдо довольно низкокалорийное, богатое натрием, калием, фосфором и витамином А.

Для закусочной «Манящий вкус» разработана система обеспечения безопасности выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП. Группа блюд из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц подробно проанализирована. Последовательность технологических процессов составлена в виде блок-схемы, с указанием всех контролируемых параметров. Также проанализирована поточность и последовательность технологических процессов. Производственные потоки разделены на плане ресторана путем разделения их во времени, поэтому риск перекрестного загрязнения снижен до минимума.

Для выявления потенциальных опасностей был проведен анализ группы блюд из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц. Определены химические, физические и биологические

опасности и указано их количественно допустимое значение. Рассмотрено влияние каждого фактора на организм человека.

Были выявлены учитываемые опасности, которые могут повлиять на нормальное функционирование организма человека, для каждого фактора была приведена оценка в бальной системе от 1 до 4.

– определены 2 критические контрольные точки с помощью дерева принятия решений:

- ККТ 1: наличие скорлупы яиц на этапе подготовки сырья к производству, для которой определены критические пределы: предельное значение металлопримесей по ТР ТС 021/2011: не допускается.

- ККТ 2: наличие металлопримесей на этапе подготовки сырья к производству, для которой определены критические пределы: предельное значение металлопримесей по ТР ТС 021/2011: 0.

– для каждой критической контрольной точки составлены формы рабочих листов ХАССП.

В данных формах были прописаны процедуры мониторинга для каждой ККТ. Для ККТ 1: наличие скорлупы яиц на этапе подготовки сырья к производству:

- 1) контролируется визуальным методом путем визуального осмотра каждой партии яиц столовых ответственным за данные процедуры назначается повар, который фиксирует полученные результаты в журнал контроля физических опасностей;

- 2) корректирующие действия: при установлении наличия скорлупы яиц на этапе подготовки сырья к производству необходимо: убрать яичную скорлупу, в противном случае – снять продукт с производства и сделать запись в журнале контроля физических опасностей. Ответственным по корректирующим действиям является повар.

Для ККТ 2: наличие металлопримесей в сыпучих продуктах на этапе подготовки сырья к производству:

- 1) процедура мониторинга: контролируется методом измерений массы металлочастиц каждой партии сыпучих продуктов. Ответственным за данные процедуры назначается повар, который фиксирует полученные результаты в журнал контроля количества металлопримесей в сыпучих продуктах (соль, сахар-песок, крахмал картофельный);

- 2) корректирующие действия: Собрать металлопримеси, указать дату и смену. Провести оценку возможности использования сыпучих продуктов. Снять с производства несоответствующие сырье и сделать запись в журнале контроля количества металлопримесей в сыпучих продуктах. Ответственным по корректирующим действиям является повар.

Совокупность листов ХАССП представляют собой план ХАССП, который является основным документом системы обеспечения безопасности на основе принципов ХАССП.

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> (дата обращения 15.05.2023)
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> (дата обращения 15.05.2023)
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> (дата обращения 15.05.2023)
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> (дата обращения 15.05.2023)
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> (дата обращения 15.05.2023)

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> (дата обращения 15.05.2023)

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325> (дата обращения 15.05.2023)

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> (дата обращения 15.05.2023)

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> (дата обращения 15.05.2023)

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> (дата обращения 15.05.2023)

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> (дата обращения 15.05.2023)

12. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505> (дата обращения 15.05.2023)

13. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424> (дата обращения 15.05.2023)

14. 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> (дата обращения 15.05.2023)

15. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний = 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> (дата обращения 15.05.2023)

16. 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». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601> (дата обращения 15.05.2023)

17. 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> (дата обращения 15.05.2023)

18. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

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> (дата обращения 15.05.2023)

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 (дата обращения 15.05.2023)

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/ (дата обращения 15.05.2023)

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> (дата обращения 15.05.2023)

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

26. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.

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

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

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

30. 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.
31. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
32. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 206 с.
33. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
34. 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.
35. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
36. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
37. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
38. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
39. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ ; ред. В. Т. Лапшина. – 2-е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
40. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
41. Сборник рецептов 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.
42. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
43. 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> (дата обращения 15.05.2023)
44. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
45. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.

46. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

47. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. – 240 с. - Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513> (дата обращения 15.05.2023)

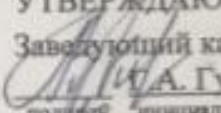
48. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

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

 А. Губаненко

подпись инициалы, фамилия

« 10 » 06 2023г.

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 специализированной закусочной
«Манящий вкус» на 60 мест»

тема


Руководитель

 02.06.23
подпись, дата

доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень


Е.О. Никулина
инициалы, фамилия

Выпускник

 11.06.23
подпись, дата

Д.А. Окулов
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 16.06.23
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

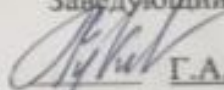
Красноярск 2023

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 «103» фамилия, инициалы «04» 2023 г.

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

Студенту Окулову Дмитрию Александровичу
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 специализированной закусочной «Манящий вкус» на 60 мест

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: Е.О. Никулина, канд. техн. наук, доцент, доцент
кафедры ТиООП
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта специализированной закусочной «Манящий вкус» на 60 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 материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР

подпись

Е.О. Никулина

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

подпись, инициалы и фамилия студента

Д.А. Окулов

«13» 04 2023 г.

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

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студента 4 курса направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
профиль «Технология организации ресторанной деятельности» очной формы обучения
Окулова Дмитрия Александровича
выполненную на тему:

Разработка проекта специализированной закусочной «Манящий вкус» на 60 мест

Актуальность темы Одним из перспективных направлений в общественном питании стал новый тренд - моноконцепция. Моноконцептуальные заведения на рынке не являются чем-то новым и неизведанным, это просто хорошо забытое старое. Однако в качестве современного направления моноконцептуальные предприятия подразумевают высокий уровень обслуживания, интересные дизайнерские и технологические решения. Одним из представителей моноконцептуальные предприятия может стать специализированная закусочная «Манящий вкус» на 60 мест.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: работа выполнена в полном объеме, соответствует теме

Полнота раскрытия темы: обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа закусочной, определена производственная структура предприятия, для производственных цехов разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площадь цеха. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Требования охраны труда. Произведено компоновочное решение предприятия.

Обоснованность выводов и предложений: все технологические расчеты обоснованы и конкретны.

Практическая значимость и область применения работы: в виде внедрения фирменного блюда, разработаны нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

Проявленные профессиональные и личные качества студента: - Окулов Д.А. ответственный, исполнительный и инициативный студент.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания и практический опыт работы в предприятии питания быстрого обслуживания.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: в полной мере владеет EXCEL, WORD, КОМПАС.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью

Допуск к защите: работа допущена к защите

Руководитель

ВКР



Е.О. Никулина, доцент, канд. тех. наук