

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

Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Губаненко Г.А.  
подпись      фамилия, инициалы

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ 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 предприятия быстрого обслуживания на 56 мест с мучным цехом производительностью 1500 изделий в сутки»  
тема

Руководитель	_____	<u>док-р пед. наук, профессор</u>	<u>Камоза Т.Л.</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	фамилия, инициалы
Выпускник	_____	<u>ТТ19-01БПИТ, 451941880</u>	<u>Смолина Е.В.</u>
	подпись, дата	номер группы, номер зачетной книжки	фамилия, инициалы
Нормоконтролер	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Теплюк Н.Ю.</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	фамилия, инициалы

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

Смолиной Екатерине Васильевне

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  
предприятия быстрого обслуживания на 56 мест с мучным цехом  
производительностью 1500 изделий в сутки

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: Т.Л. Камоза, д-р пед.наук, доцент, профессор кафедры  
ТиООП ИТиСУ СФУ

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта предприятия быстрого  
обслуживания на 56 мест с мучным цехом производительностью 1500  
изделий в сутки

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

Т.Л. Камоза

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

Е.В. Смолина

подпись, инициалы и фамилия студента

«    »      20     г.

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта предприятия быстрого обслуживания на 56 мест с мучным цехом производительностью 1500 изделий в сутки» содержит 131 страниц текстового документа, 8 иллюстраций, 44 таблицы, 11 приложений, 44 использованных источников, 1 лист графического материала.

КОНЦЕПЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ; ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ; МУЧНОЙ ЦЕХ; ЦЕХ ОБРАБОТКИ ЗЕЛЕНИ; ЦЕХ ДОРАБОТКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ; ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ С ОТДЕЛЕНИЕМ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ; ОХРАНА ТРУДА; ХАССП; МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.

Объект– предприятие быстрого обслуживания на 56 мест с предприятие быстрого обслуживания на 56 мест с мучным цехом производительностью 1500 изделий в сутки.

Цель:

- систематизация полученных навыков и знаний, и их применение при разработке предприятия.

Задачи:

- исследование рынка;
- разработка концепции предприятия;
- разработка производственных программ для всех разрабатываемых цехов на предприятии;
- изучение и внедрение системы ХАССП на предприятии;
- изучение и внедрение новых принципов и обслуживания на предприятиях.

В результате проделанной работы были проведены: маркетинговые исследования рынка, разработка концепции предприятия, были разработаны производственные программы для всех разработанных цехов на предприятии.

Итогом проделанной работы стал разработанный проект предприятия быстрого обслуживания на 56 мест с мучным цехом производительностью 1500 изделий в сутки.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	7
1 Разработка концепции предприятия.....	8
2 Организационно - технологический раздел.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.1 Определение количества потребителей.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1.3 Составление планово-расчетного меню .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3 Складская группа помещений .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3.1 Расчет потребности сырья и покупных товаров.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3.2 Выбор поставщиков пищевой продукции на предприятии .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4 Мучной цех.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.1 Производственная программа мучного цеха .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.2 Расчет выхода теста и отделочных полуфабрикатов.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.3 Составление технологических схем производства ..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.4 Расчет и подбор теплового оборудования ..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.5 Расчет и подбор механического оборудования .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.6 Расчет и подбор холодильного оборудования.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.7 Расчет и подбор тары .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.8 Расчет и подбор немеханического оборудования ....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.9 Расчеты площадей помещений цеха .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.10 Организация работы мучного цеха .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5 Холодный цех с отделением тепловой обработки продуктов .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5.1 Организация рабочих мест в цехе .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5.2 Организация труда в цехе .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.6 Цех по обработке зелени .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

2.6.1 Организация рабочих мест в цехе .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.7 Цех по доработке полуфабрикатов.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.7.1 Организация рабочих мест в цехе .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.8 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.8.1 Вспомогательные производственные помещения....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.8.2 Административно-бытовые помещения .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.8.3 Технические помещения.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.9 Организация обслуживания посетителей .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.9.1 Расчет площади зала .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.9.2 Организация труда обслуживающего персонала .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.9.3 Характеристика процессов обслуживания	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.9.4 Интерьер зала предприятия .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.9.5 Корпоративный стиль форменной одежды	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.10 Разработка программы лояльности потребителей.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.11 Продвижения продукции и услуг предприятий питания ...	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.11.1 Методы продвижения предприятия .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.11.2 Реклама ресторанный заведения.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3 Охрана труда.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП ....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Заключение .....	14
Список используемых источников.....	15
Приложения А-М .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>



## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является неотъемлемой частью жизни современного общества. Предприятия общественного питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления готовой кулинарной продукции.

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.

Одной из перспективных линий в развитии и совершенствовании общественного питания на сегодняшний день является увеличение сети специализированных предприятий питания быстрого обслуживания. Это обусловлено целым рядом факторов, как специальных, так и экономических, в том числе возрастанием спроса населения на организацию общественного питания с минимальными затратами времени.

Предприятие быстрого обслуживания – предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей. Особенность организации таких предприятий – это практически полное самообслуживание, минимализм и свободные формы в оформлении интерьера.

Пекарня – это предприятия, специализацией которых являются производство и реализация хлебобулочных изделий. Фишкой подобных заведений является предложение различных сортов хлеба, ориентированных на разных потребителей. Некоторые розничные пекарни также классифицируются как кафе, где покупатель сможет приобрести не только разнообразные сорта хлеба и выпечку, но и различные блюда (холодные, горячие, закуски и пр.) и напитки, а также потреблять их на месте, в самом пункте реализации.

Целевая аудитория кафе-пекарни – жители соседних домов, люди, посещающие данную местность для прогулок и пр., а также сети ресторанов и гостиниц, в которых может реализоваться продукция данного предприятия общественного питания.

Актуальность выпускной квалификационной работы заключается в том, что в современном обществе на прием пищи у людей остается все меньше времени, поэтому и повышается популярность предприятий быстрого питания

## 1 Разработка концепции предприятия

В основе концепции кафе-пекарни «Rut Bakery» – захватывающая история молодой путешественницы Рут, еврейки с русскими корнями. Девушка настолько сильно полюбила традиции русской и еврейской кухни, привитой её родителями с детства, что её любовь привела к созданию уютной, семейной кафе-пекарне. Сама же путешественница стала символом заведения. Она рада принять гостей в своих стенах и угостить выпечкой русской и еврейской кухни.

Главная цель меню – в доступной форме показать клиенту, какие блюда он может получить в заведении. Меню должно направлять покупателя на те блюда, которые предпочтительно заказывать, с помощью правильно составленного и представительного меню можно планировать ожидаемую прибыль в коммерческом предприятии, в то же время полностью удовлетворяя потребности клиентов.

Меню является визитной карточкой предприятия общественного питания. Меню может оказаться наиболее важным рекламным средством внутри самого заведения, стимулируя покупательный спрос посетителей. Оно непосредственно влияет на выбор посетителями изделий, а также на количество заказов.

Основной ассортимент для данного заведения являются мучные кулинарные изделия еврейской и русской кухни. Они занимают 2/3 всего ассортимента, начиная от хлебов, включая традиционный еврейский хлеб – хала, заканчивая различными мелкоштучными изделиями такими, как пирожки и расстегаи.

Меню представлено в приложении А. Пример оформления меню представлен в приложении Б.

Рабочее время кафе-пекарни – 10:00-22:00 пн.-вск. Такой график работы кафе-пекарни обусловлен тем, что утром гости смогут зайти за перекусом перед работой или учебой, в дневное время работники близлежащих предприятий могут прийти на обед взять с собой выпечку, а также вечером после работы взять домой булочку свежего хлеба или же побаловать себя и своих родных и близких чем-то вкусным.

Целевой аудиторией, спрос которой производство ставит задачей удовлетворить, являются граждане и гости города, которые смогут приобретать продукцию производства в готовом виде или в качестве полуфабрикатов через сеть мелких розничных магазинов-пекарен, в ресторанах и гостиницах.

К выбору названия заведения необходимо подходить с осторожностью, так как от правильно выбранного названия также может зависеть успех предприятия.

Существуют некоторые правила при выборе названия:

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

Так как у проектируемого предприятия общественного питания имеется

четкая концепция, а также свой символ в виде девушки-путешественницы, выбор названия сводился к следующим вариантам:

1. Rut Bakery – Rut (Рут) – это имя символа заведения, которое соответствует понятию «дружба», что означает для предприятия дружбу народов и традиций разных кухонь мира;

2. Масорот – переводится с иврита как «традиции», так как согласно легенде, заложенной в концепцию заведения, все мучные кулинарные изделия, выпускаемые предприятием, выпекаются согласно традициям кухонь мира.

3. Вместе в тесте – подбиралось под специфику заведения.

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 1), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Таблица 1 – Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	Rut Bakery	Масорот	Вместе в тесте
Легкость запоминания	5	3	5
Оригинальность	4	4	3
Отражение специфики заведения	4	5	4
Отражение типа целевой аудитории	5	4	4
Охват предполагаемого рынка	5	3	3
Конкурентоспособность названия	5	3	3
Итого	25	22	22

Анализируя данные, представленные в таблице 1 можно сделать вывод, что оптимальным для проектируемого кафе станет название «Rut Bakery», так как оно набрало 25 баллов из 30 возможных. Данное название легко запоминается и отражает специфику заведения.

Для данного заведения был выбран тип обслуживания – частичное самообслуживание. Отпуск продукции и расчет с потребителем осуществляются одним работником. Потребители выполняют самостоятельно все операции, связанные с получением блюд и напитков, доставкой их к обеденному столу. После потребления гостем продукции, оставленную грязную посуду убирает работник зала, также приводя стол в порядок для следующего посетителя. Вся продукция и безалкогольные напитки реализуются через торговый зал, а также навынос.

Предположительное месторасположение город Красноярск, микрорайон Южный берег, Навигационная, 7. Оценка места расположения представлена в таблице 2.

Таблица 2 – Оценка месторасположения кафе-пекарни «Rut Bakery»

№	Факторы	Оценка				
		1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7
1	Покупательская активность в этом районе	-	-	-	-	+
2	Удобство подъезда	-	-		+	-
3	Оживленность транспортных средств движения	-	-	-	+	-
4	Оживленность пешеходов движения	-	-	-	+	-
5	Наличие парковки	-	-	-	+	-
6	Сообщение общественным транспортом	-	-	-	-	+
7	Расположение улицы	-	-	-	-	+
8	Ближайшие конкуренты	-	-	-	+	-
9	Место для рекламы	-	-	+	-	-
10	Удобство входа и выхода	-	-	-	-	+
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	-	-	-	+	-
12	Необходимые коммунальные услуги	-	-	-	-	+
13	Состояние здания	-	-	-	-	+
14	Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	-	-	-	+	-
15	Ограничения на деятельность в районе	-	-	-	+	-

По оценке данных таблицы можно сказать, что расположение является коммерчески выгодным для предприятия общественного питания. Расположение в микрорайоне Южный берег по адресу: улица Навигационная, дом 7. Южный Берег имеет очень удачное расположение. Он находится на правом берегу Красноярска, недалеко от Коммунального моста и, соответственно, недалеко от центра города. Микрорайон граничит с проспектом имени газеты «Красноярский рабочий». Это главная улица правобережья, связывающая Кировский, Ленинский и Свердловский районы города. Соответственно, проблем со связностью Южный Берег не имеет. Отсюда легко можно попасть как в другие спальные районы, так и в центр. В микрорайоне расположено довольно много пешеходных улиц, здесь большой поток людей и первые этажи, отданные под ритейл, способствуют появлению и развитию различных гастрономических заведений. Расположение представлено в приложении В.

Из-за специфики размещения кафе-пекарни «Rut Bakery» оформление и дизайн входной группы не должно нарушать гармонию с дизайном и цветовой гаммой самого дома. Все дома в данном микрорайоне выполнены в светло-серых и светло-коричневых цветах. Фасад здания имеет возможность расположить на нём как вывеску заведения, так и рекламные баннеры

Вблизи проектируемого заведения расположены несколько жилых домов, с коммерческими помещениями, баскетбольная площадка, стоматологические и

медицинские клиники, салоны красоты, а также Центр грудничкового и раннего плавания и Красноярская городская федерация тхэквондо. Исходя из этого, посетителями кафе-пекарни «Rut Bakery» могут быть не только жильцы близлежащих домов, но и сотрудники различных предприятий и их клиенты, а также простые прохожие.

Если рассматривать конкурентное окружение кафе-пекарни, то в непосредственной близости функционируют ещё несколько заведений общественного питания. Рядом с предполагаемой кафе-пекарней расположены: ресторан-бар «Baker street», кофейня «Cityfix», домашняя кулинария «Oladushki», кофейня «Molokoffe», семейный ресторан «Mama's».

В таблице 3 представлен анализ предприятий питания, действующих в зоне проектирования кафе-пекарни «Rut Bakery»

Таблица 3 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Кол-во мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
1	2	3	4	5	6
Ресторан-бар «Baker street»,	Капитанская,14	25	10:00-23:00	Официанты	Европейская кухня, средний чек 800 рублей
Кофейня «Cityfix»	Парусная, 8	10	07:00-22:00	Самообслуживание	Кофейня, средний чек 200 рублей
Домашняя кулинария «Oladushki»	Капитанская,12	30	10:00-22:00	Самообслуживание	Столовая, средний чек 350 рублей
Кофейня «Molokoffe»	Парусная, 10	22	7:30-22:00	Частичное самообслуживание	Кофейня, средний чек 350 рублей
Семейный ресторан «Mama's»	Капитанская,12	80	10:00-23:00	Официанты	Европейская кухня, средний чек 1300 рублей
<i>Итого:</i>		<i>167</i>			

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов для проектируемого предприятия общественного питания был построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1). Для оценки заведений была выбрана пятибалльная шкала. Для оценки деятельности заведения были выбраны наиболее важные параметры для оценки, а именно:

- месторасположение,
- меню,
- цены,

- сервис,
- атмосфера,
- продвижение.

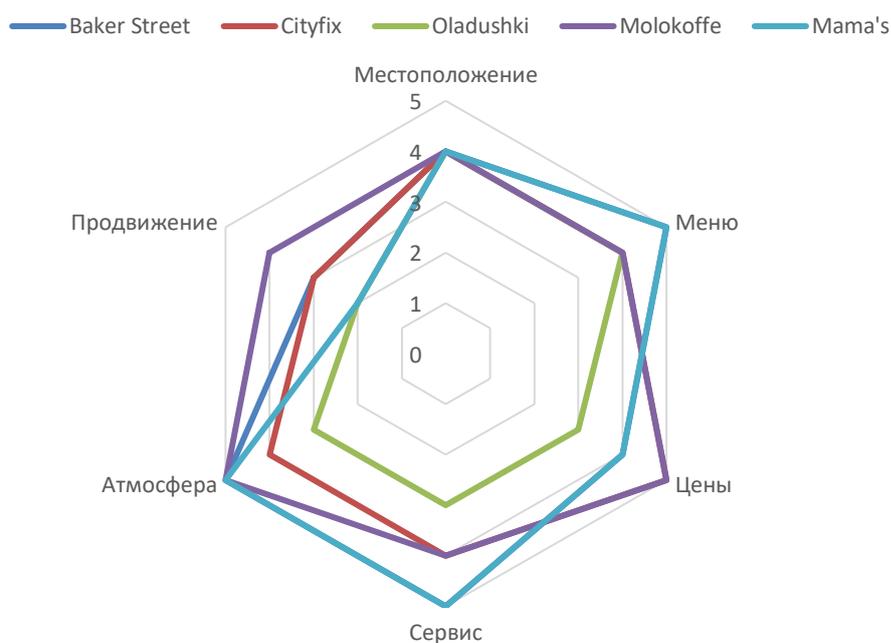


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности

В результате анализа приведенной на диаграмме можно сделать вывод, что, большинство анализируемых предприятий имеют относительно выгодное по своему существу расположение, поскольку достаточно проходные улицы, находящиеся рядом с жилыми домами и различными коммерческими заведениями. Также, у всех заведений в области приемлемая ценовая политика, которая позволяет завлекать к себе больше посетителей, чем в других предприятиях.

По сравнению с остальными предприятиями, домашняя кулинария «Oladushki» имеет достаточно скудное меню, которое не способно составить конкуренцию проектируемому предприятию. Отсутствие продвижения и атмосферы так же сказывается на конкурентоспособности данного предприятия.

Анализируя диаграмму, можно сказать, что самый лучший сервис у ,ресторана-бара «Baker street» и семейного ресторана «Mama's». В будущем именно данные предприятия будут составлять конкуренцию проектируемому предприятию питания.

Наиболее развитое продвижение предприятия выявлено у «Molokoffe», это связано с тем, что данные предприятия вкладывают больше финансов в коммуникацию, и развитие в средствах массовой информации и социальных сетях.

Наименее конкурентно способными предприятиями будут домашняя кулинария «Oladushki» и кофейня «Cityfix».

[изъята глава 1], [изъята глава 2], [изъята глава 3], [изъята глава 4],

[изъяты приложения А-М]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе работы над проектом предприятия быстрого обслуживания «Rut Bakery» с мучным цехом производительностью 1500 изделий в сутки на 56 посадочных мест был разработан концепт предприятия и был подобран район предполагаемого расположения данного предприятия. А также был подобран оптимальный режим работы заведения.

Были выбраны и описаны складские помещения для хранения поступающего сырья и помещения для хранения моечного инвентаря и упаковочных материалов.

Так как разработанное предприятие работает как на сырье, так и на полуфабрикатах, то для организации его работы были организованы мучной цех, холодный цех с отделением тепловой обработки продуктов, цех по обработке зелени и цех по доготовке полуфабрикатов, а также моечная кухонной посуды, обработки инвентаря и тары.

Далее была подробно прописана организация рабочих мест и труда работников в каждом цехе, с указанием квалификации работников. На каждый цех была разработана схема организации рабочих мест в каждом цехе. Также были составлены графики выхода на работу для работников всех цехов.

При разработке предприятия была составлена производственная программа. Исходя из производственной программы мучного цеха, был произведен расчет выхода теста и составлены технологические схемы производства заданных изделий.

Далее был произведен расчет и подбор технологического и холодильного оборудования.

Были осуществлены расчет площадей помещений цеха, а также расчет и проектирование экспедиции. Таким образом, в состав цеха входят следующие помещения: для подготовки яиц, помещение хранения и подготовки сырья к производству и помещение замеса теста, разделки и выпечки изделий и помещение приготовления начинок.

При разработке фирменного изделия «Хала с кедровой мукой» была прописана характеристика сырья с указанием нормативной технической документации, используемого для приготовления данного изделия, проведен по литературным данным анализ пищевой ценности основных видов сырья и его обоснование для включения в состав фирменного изделия.

Был составлен проект технологической карты, разработана рецептура для изделия, отработан технологический процесс приготовления, определены условия и сроки реализации, опираясь на действующие Сборник рецептур, СанПиН.

Также была разработана система обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В результате проделанной работы было разработано предприятие с уникальной концепцией и фирменным стилем.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ 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 layout 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 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний испытанием = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>
  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>
  18. 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.
  19. 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>
  20. 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.

21. 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](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381)
22. 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/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/)
23. 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>
24. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. – 352 с.
25. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.
26. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
27. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2015. - 560 с.
28. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.
29. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
30. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
31. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
32. 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.

33. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
34. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
35. 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.
36. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
37. 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.
38. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
39. 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>
40. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
41. 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.
42. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
43. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.
44. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.

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

Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Губаненко Г.А.

подпись фамилия, инициалы

«16» 06 20 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 предприятия быстрого обслуживания на 56 мест с мучным цехом производительностью 1500 изделий в сутки»  
тема

Руководитель 19.06.23 профессор, док-р пед. наук  
подпись, дата должность, ученая степень

Камоза Т.Л.  
фамилия, инициалы

Выпускник

11.06.23  
подпись, дата

Смолина Е.В.  
фамилия, инициалы

Нормоконтролер

15.06.23 доцент, канд. биол. наук  
подпись, дата должность, ученая степень

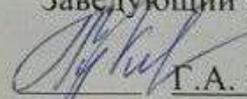
Теплюк Н.Ю.  
фамилия, инициалы

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  
« 03 »      « 04 »      2023 г.

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

Студенту

Смолиной Екатерине Васильевне

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 предприятия быстрого обслуживания на 56 мест с мучным цехом производительностью 1500 изделий в сутки

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: Т.Л. Камоза, д-р пед.наук, доцент, профессор кафедры ТиООП ИТиСУ СФУ

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта предприятия быстрого обслуживания на 56 мест с мучным цехом производительностью 1500 изделий в сутки

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

Т.Л. Камоза

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению



Е.В. Смолина

подпись, инициалы и фамилия студента

« 04 » 04 2023 г.

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 студентки 4 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология организации ресторанной деятельности», очной формы обучения

**Смолиной Екатерины Васильевны**  
выполненную на тему:

**Разработка проекта предприятия быстрого обслуживания на 56 мест с мучным цехом, производительностью 1500 изделий в сутки**

**Актуальность темы:** хлебобулочные и мучные кулинарные изделия всегда пользовались у сибиряков большой популярностью, поэтому предприятие данного формата будет востребовано у жителей города Красноярска и Красноярского края, следовательно, тема является актуальной.

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

**Полнота раскрытия темы:** обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа с учетом заявленной специализации, определена производственная структура предприятия, для каждого цеха разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площади цехов. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Изложены требования охраны труда.

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

**Практическая значимость и область применения работы:** в виде внедрения фирменного блюда «Хала с кедровой мукой», разработана нормативно-техническая документация, определены показатели качества, показатели безопасности.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** Екатерина Васильевна при выполнении ВКР проявила такие качества как, дисциплинированность, ответственность.

**Исполнительская дисциплина студента:** работа выполнена с соблюдением графика.

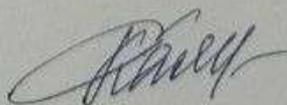
**Уровень профессиональной подготовки:** теоретические знания, практический опыт работы в предприятиях питания.

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

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** соответствует полностью

**Допуск к защите:** работа допущена к защите

Руководитель ВКР



проф. кафедры Т.Л. Камоза