

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

«_____» _____ 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе правильного питания «Citrus» на 48 мест»

тема

Руководитель

подпись, дата

профессор, д-р техн. наук

должность, ученая степень

Пушмина И.Н.

фамилия, инициалы

Выпускник

подпись, дата

Шефер Э.Е.

фамилия, инициалы

Нормоконтролер

подпись, дата

доцент, канд. биол. наук

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
« _____ » _____ 2023 г.

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы

Студенту

Шефер Эвелине Евгеньевне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе правильного питания «Citrus» на 48 мест

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: И.Н. Пушмина, профессор кафедры ТООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе правильного питания «Citrus» на 48 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

И.Н. Пушмина

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению _____

Э.Е. Шефер

подпись, инициалы и фамилия студента

« ____ » _____ 2023г.

РЕФЕРАТ

Бакалаврская работа по теме «Разработка проекта кафе правильного питания «Citrus» на 48 мест» содержит 98 страниц текстового документа, 6 иллюстраций, 41 таблицы, 12 приложений, 59 использованных источников, 1 лист графического материала.

ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, КАФЕ, ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ, БЛЮДО, ОБСЛУЖИВАНИЕ, ЦЕХ, БЕЗОПАСНОСТЬ, БИЗНЕС.

Цели и задачи:

- разработка проекта кафе правильного питания «Citrus» на 48 мест и организация работы производства в нем;
- разработка концепции предприятия;
- разработка ассортимента выпускаемой продукции согласно концепции предприятия;
- составление производственной программы для расчёта численности производственной бригады, необходимого технологического оборудования и площади горячего цеха;
- описание организационных принципов деятельности кафе;
- разработка программы лояльности потребителей и систему продвижения продукции и услуг кафе;
- описать мероприятия, обеспечивающие комфортные и безопасные условия труда в кафе;
- разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В результате выполнения бакалаврской работы была разработана концепция кафе, определена организационная структура, создан корпоративный стиль с уникальным логотипом, интерьером и униформой персонала. Сформированная концепция предприятия отражается в интерьере, в меню предприятия. Были внедрены формы обслуживания, отвечающие современным тенденциям развития ресторанного бизнеса. Также был рассмотрен вопрос продвижения предприятия. Определен и охарактеризован состав помещений кафе, обоснован выбор бесцеховой структуры производства. Был произведён расчёт горячего цеха. Была разработана основная технологическая документация для фирменного блюда «Куриное суфле «Розарий»» и разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-------|
| Введение..... | 3 |
| 1 Разработка концепции предприятия..... | 4 |
| 2 Организационно-технологический раздел..... | 9 |
| 2.1 Производственная программа проектируемого предприятия..... | 9 |
| 2.2 Производственно-торговая структура предприятия..... | 19 |
| 2.3 Складская группа помещений..... | 19 |
| 2.4 Горячий цех..... | 23 |
| 2.5 Холодный цех..... | 36 |
| 2.6 Доготовочный цех..... | 39 |
| 2.7 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические..... | 44 |
| 2.8 Организация обслуживания посетителей..... | 46 |
| 2.9 Разработка программы лояльности потребителей..... | 49 |
| 2.10 Продвижения продукции и услуг предприятий питания..... | 50 |
| 3 Охрана труда..... | 51 |
| 4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП..... | 55 |
| 4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции..... | 55 |
| 4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции..... | 55 |
| 4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию..... | 56 |
| 4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции..... | 57 |
| Заключение..... | 65 |
| Список использованных источников..... | 67 |
| Приложения А-Н..... | 74-98 |

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание – это отрасль экономики, основанная на различных типах предприятий по обслуживанию клиентов. Поскольку пищевая промышленность является важной частью отрасли, цель которой предоставление населению необходимых высококачественных продуктов питания и услуг. Индустрия общественного питания относится к отрасли, которая постоянно привлекает предпринимателей.

Статистические исследования показали, что в последние 10 лет ресторанный бизнес начал привлекать все больше и больше инвесторов в различных сферах бизнеса. В основном это связано с привлекательностью рынка в условиях экономического роста страны и благосостояния населения, а также возможностью получения стабильной прибыли в течение всего времени надлежащего управления предприятиями. Успех ресторана или кафе складывается из нескольких важных факторов: расположения, уровня обслуживания, красивого интерьера и хорошего меню. Однако посетителей привлекает его кухня, качество и кулинарные особенности. В связи с этим современное техническое оснащение играет важную роль в получении положительной репутации. Сегодня профессиональные кухни должны отвечать требованиям надежности, универсальности и доступности.

В настоящее время правильное питание имеет большое значение для поддержания здоровья. В виде быстрого обслуживания предлагается открыть кафе с разобранными высококачественными продуктами, которые отвечают требованиям здорового питания, поддерживают высокую активность и работоспособность, удовлетворяют потребности людей, заботящихся о здоровье, красоте и долголетию.

Целью работы является разработка проекта кафе правильного питания «Citrus» на 48 мест и организация работы производства в нем.

Задачи выпускной квалификационной работы:

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

1 Разработка концепции предприятия

Проектируемое предприятие общественного питания является кафе правильного питания. Кафе – предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением, ограниченного по сравнению с ресторанным ассортиментом продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и безалкогольные напитки [11].

Месторасположение

На первом этапе проектирования кафе правильного питания «Citrus» на 48 мест необходимо изучить месторасположение для его размещения.

Расположить кафе «Citrus» запланировано в городе Красноярске. При определении места открытия стоял выбор между тремя вариантами:

- 1) ул. Проспект Metallургов, 51а/2;
- 2) ул. Дмитрия Мартынова, 20;
- 3) ул. Борисова, 3.

Оценивая месторасположение планируемого предприятия общественного питания, необходимо рассмотреть потоки людей в непосредственной близости от предполагаемого месторасположения; конкурентное окружение в радиусе предполагаемого действия предприятия; удобство прохода и проезда к месту размещения; возможности внешнего обустройства (вывески, наружная реклама, фасад и так далее).

При выборе наилучшего расположения кафе, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной системе. Оценка месторасположения кафе произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 - Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

| № | Факторы | Варианты размещения бизнеса | | |
|----|--|-----------------------------|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Покупательская активность в этом районе | 4 | 4 | 5 |
| 2 | Удобство подъезда | 3 | 5 | 4 |
| 3 | Оживленность транспортных средств движения | 5 | 4 | 5 |
| 4 | Оживленность пешеходов движения | 5 | 5 | 4 |
| 5 | Наличие парковки | 2 | 5 | 4 |
| 6 | Сообщение транспортом общественным | 5 | 5 | 3 |
| 7 | Расположение улицы | 3 | 4 | 4 |
| 8 | Ближайшие конкуренты | 4 | 5 | 4 |
| 9 | Место для рекламы | 3 | 5 | 5 |
| 10 | Удобство входа и выхода | 4 | 5 | 5 |
| 11 | Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья | 3 | 5 | 4 |
| 12 | Необходимые услуги коммунальные | 5 | 5 | 3 |
| 13 | Состояние здания | 4 | 4 | 4 |

Окончание таблицы 1.1

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------|---|----|----|----|
| 14 | Стоимость аренды (если здание планируется арендовать) | 4 | 5 | 4 |
| 15 | Срок аренды (если планируется арендовать) здание | 5 | 5 | 4 |
| ИТОГО | | 59 | 71 | 62 |

Произведя оценку по наиболее значимым факторам, которые являются определяющими для выбора дальнейшего месторасположения предприятия, вариант №2, набравший наибольшую сумму баллов, является предпочтительным.

Так же рядом с данным местом расположения находится небольшой сквер, где часто гуляют молодые семьи с детьми и подразумевает под собой большой поток людей.

Исходя из всего вышеперечисленного месторасположение предприятия выбрано крайне удачно, так как находится в спальном районе, непосредственной близости с семейными парами, имеются пешеходные дорожки, удобная парковка с торца здания, поблизости находятся остановки.

Формат предприятия

В современном обществе очень популярным местом отдыха стали кафе. В большей мере такие заведения связаны с организацией питания, но их особенности привлекают посетителей не только этим. Атмосфера уюта и комфорта, разнообразия ассортимента и доступность цен, приятное обслуживание притягивают желание провести время или отпраздновать какое-либо событие.

Целевая аудитория

Важно на этапе разработки концепции кафе выделить основные потребительские группы, проанализировать их предпочтения и определиться со спектром предлагаемых услуг. Для выявления потенциальной аудитории в данном случае применялся метод наблюдения за местом предполагаемого открытия предприятия.

Кафе правильного питания «Citrus» находится в спальном районе города.

Основным контингентом посетителей кафе могут быть люди от 20 до 40 лет, семейные пары с детьми, предположительно жители ближайших домов.

При оценке будущей целевой аудитории на вопрос выбора ценовой политики, было выявлено, что кафе должно быть демократичным для посетителей с уровнем дохода от 15-20 тыс.руб. Средний чек на одного человека варьируется от 600 до 800 рублей.

Выбор кухни

Большим спросом в нашем городе пользуются заведения с европейской, русской и азиатской кухней, специфика кафе «Citrus» - заключается на разнообразном ассортименте блюд, направленных на правильное питание и здоровый образ жизни. Ассортимент блюд в меню будет представлен горячими и холодными напитками, холодными закусками и салатами, супами, горячими

блюдами с гарниром, мучными изделиями и сладкими блюдами. Меню кафе правильного питания «Citrus» представлен в приложении А.

Разработка дизайна меню – важный элемент успеха предприятия в целом. От разработки меню зависит имидж предприятия, это вторая реклама после вывески. Меню дает возможность гость сформировать свой заказ, для этого в меню приводится краткое описание того или иного блюда.

Для каждого блюда в меню указана цена и выход. Помимо русскоязычного наименования и описании блюд, более мелким шрифтом печатается английская версия наименования, чтобы англоязычные посетители могли с комфортом заказать блюдо.

Меню разделена на «меню бара» и «меню кухни», которые расположены отдельно на плотных листах бумаги, сформированных в небольшую книжку на кольцах.

Стиль оформления меню - обложка меню выполнена из деревянной таблички с названием кафе и выгравированным логотипом. Цветовая гамма листов состоит из молочного фона, на котором по краям будут располагаться ветви с листьями приглушенно-зеленого цвета, по центру страницы будет изображен текст меню с ценой и выходом блюд. Примерный стиль оформления меню представлен в приложении Б.

Помимо основного меню, будет представлено детское меню, которое предоставляется отдельной книжкой с увлекательными и познавательными играми, внутри.

Конкурентное окружение

Покровский микрорайон обладает достаточно низкой плотностью предприятий питания. В непосредственной близости с предполагаемым местом размещения проектируемого предприятия на ул. Дмитрия Мартынова, 20 находятся такие заведения общественного питания как:

- 1) сеть быстрого питания «Грильница»;
- 2) сеть пиццерии «Додо Пицца»;
- 3) сеть пиццерии «Cheez»;
- 4) сеть кофеен «Green Green»;
- 5) бар «Farsh в булках»;
- 6) доставка суши «Гейша»;
- 7) доставка суши «Суши Аист».

Практически все перечисленные предприятия питания относятся либо к предприятиям быстрого питания, либо к доставкам.

Преимуществом проектируемого кафе «Citrus», по сравнению с вышеуказанными заведениями, является интересная концепция, уютная обстановка и направленность на здоровое питание, способная привлечь гостей не только из ближайших домов, а также посетителей с других районов города.

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

Этот метод позволяет довольно быстро проанализировать конкурентоспособность предприятий общественного питания по сравнению с

ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности.

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

В качестве примеров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности предприятия аспекты: меню, цены, сервис, атмосфера, местоположение. Каждый критерий был оценен по 5-бальной шкале. Полученный результат представлен на рисунке 1.

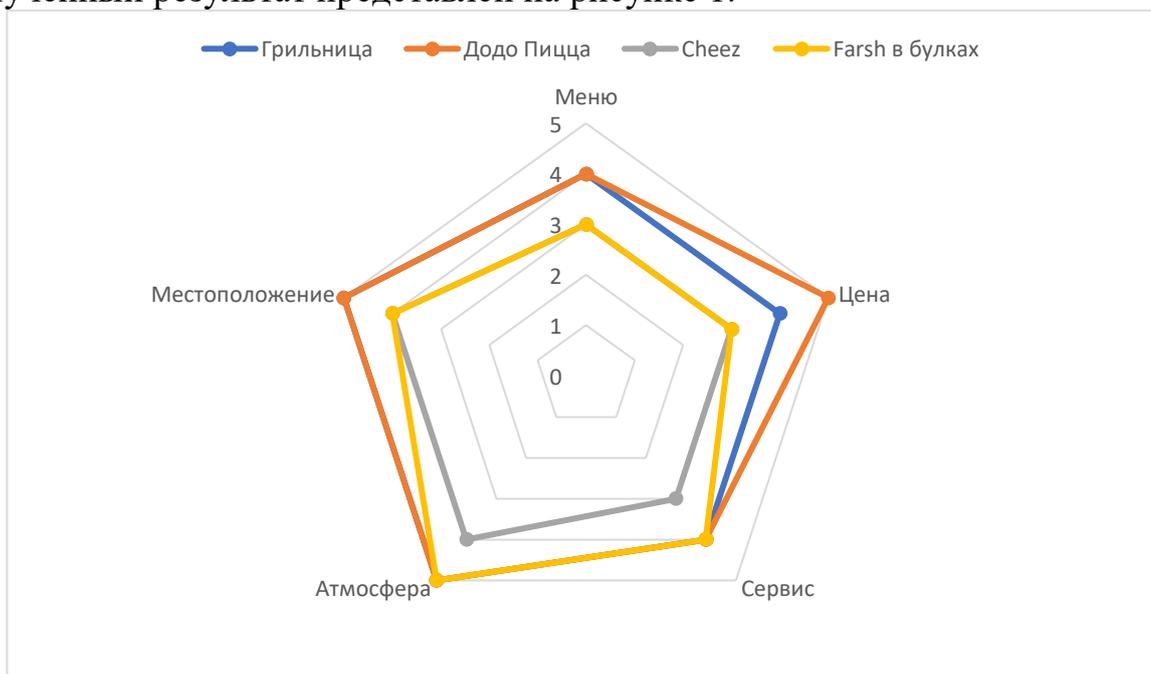


Рисунок 1 – многоугольник конкурентоспособности

По данным, представленным на рисунке 1, можно сделать вывод, что основными конкурентами проектируемого кафе являются сеть пиццерий «Додо Пицца» и сеть быстрого питания «Грильница».

Формы и методы обслуживания

Так как кафе предполагается разместить в жилом доме, на инфраструктурном первом этаже, то количество мест должно быть не большим, так как площади, отведенные на общественные объекты невелики. Также, учитывается количество предприятий питания, расположенных вблизи. Оптимальным для данного заведения выбирается 48 посадочных мест.

В проектируемом кафе будет применяться индивидуальный метод обслуживания официантами. Официант один обслуживает несколько столиков, расположенных в определенной зоне кафе, при этом выполняя все операции (сервирует столы, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов). Способ расчета для удобства посетителей будет как наличный, так и безналичный, также по своему смотрению гость может оставить чаевые с помощью qr-кода. В торговом зале, помимо столиков будет располагаться барная стойка, за которой бармен будет заниматься приготовлением и оформлением холодных и горячих напитков. Подачу подготовленных напитков будут осуществлять официанты.

Встречает гостей у входа официант, который провожает гостей к столику и подает меню. Администратор следит за процессом обслуживания, контролирует соблюдение официантами их обязанностей, а также за качеством подаваемых блюд и напитков.

Для автоматизации процесса будет задействована система r-кеерг, в которой одним из главных критериев является качество обслуживания и скорость его предоставления кроме того не менее важно избежать ошибок при оформлении заказа а также автоматически обрабатывать и передавать его для исполнения. Важным преимуществом является полный контроль над всеми этапами от приема заказа до его выполнения, а также возможность постоянного отслеживания финансовых результатов работы

Обоснование режима работы

При разработке режима работы предприятия, были проанализированы часы работы конкурентных заведений. Продолжительность работы зала у которых составила в среднем 14 часов. Для улучшения обслуживания клиентов в утренние часы, было принято решение взять продолжительность работы зала 13 часов, то есть планируемое предприятие будет работать с 9:00 до 22:00 часов без выходных.

Для соблюдения режима труда и отдыха работников кафе, принят двухсменный режим работы зала. Предприятие работает с перерывом на санитарный час с 17:00 до 18:00. Уборка зала производится 3 раза в день.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной выпускной квалификационной работе была разработана концепция кафе, определена организационная структура, создан корпоративный стиль с уникальным логотипом, интерьером и униформой персонала. Сформированная концепция предприятия отражается в интерьере, в меню предприятия. Были внедрены формы обслуживания, отвечающие современным тенденциям развития ресторанного бизнеса. Также был рассмотрен вопрос продвижения предприятия. В кафе правильного питания будет организована система лояльности, также будет использоваться реклама путем продвижения в социальных сетях, наружной рекламы.

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

Организованное предприятие – кафе на 48 мест – спроектировано с учетом всех требований и норм. Выпускаемая продукция востребована клиентами благодаря высокому качеству реализуемых изделий и блюд.

Выбранной формой обслуживания на предприятии является полное обслуживание официантами.

Определен и охарактеризован состав помещений блинной, обоснован выбор бесцеховой структуры производства. Для горячего цеха были произведены расчеты, которые позволили определить производственную программу, численность работников, а также виды и количество используемого технологического оборудования. Определена и описана структура складского хозяйства.

Для безопасности производственного процесса разработаны мероприятия по охране труда.

Была разработана основная технологическая документация для фирменного блюда «Куриное суфле «Розарий»» и разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП. Выбранное фирменное блюдо отвечает требованиям энергетической ценности и разработано с учетом концепции предприятия.

В ходе разработки элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП была описана группа продукции «Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные» с указанием нормативной документации на используемое сырьё, условия и сроки хранения и реализации выбранной группы блюд, противопоказания. Составлена блок – схема ведения технологического процесса производства описываемой группы для определения возможных опасностей на каждом этапе (приемке сырья, хранения сырья и его подготовке к производству, тепловая обработка, реализации и хранении готовой продукции).

Для выделенной группы произведена идентификация потенциальные опасности технологического процесса с проведением анализа вероятности проявления и степени тяжести последствий; определен перечень критических контрольных точек технологического процесса. Для критических контрольных точек разработан порядок мониторинга и порядок действий в случае отклонения предельного значения параметра.

Цель выпускной квалификационной работы в разработке проекта кафе правильного питания «Citrus» на 48 мест достигнута в полном объеме. При исследовании данной темы, кафе правильного питания является необходимым предприятием в современных условиях города.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная

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

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

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

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

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

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

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

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

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

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

15. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
16. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115>
17. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 . - URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>
19. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.
20. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381
21. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/
22. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- URL : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>
23. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. – 352 с.
24. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - б. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.
25. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.

26. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
27. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – Москва : Магистр,2015. - 560 с.
28. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.
29. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
30. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А.А. Кокшаров, И.А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
31. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е.О. Никулина, Г.В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
32. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева, И.В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
33. Ловачева, В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В.Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
34. Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
35. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А.И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
36. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
37. 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.
38. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
39. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
40. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
41. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
42. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
43. 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.

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

45. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф.Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.

46. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н.А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

47. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.

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

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

50. 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>

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

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

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

54. 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.

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

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

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

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

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

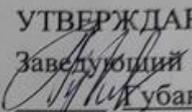
[изъяты приложения А-Н.]

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

 Дубаненко Г.А.

подпись фамилия, инициалы

« 15 » 06 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе правильного питания «Citrus» на 48 мест»
тема

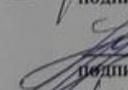
Руководитель

 10.06.23
подпись, дата

профессор, д-р техн. наук
должность, ученая степень

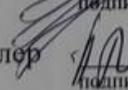
Пушмина И.Н.
фамилия, инициалы

Выпускник

 10.06.23
подпись, дата

Шефер Э.Е.
фамилия, инициалы

Нормоконтролер

 13.06.23
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

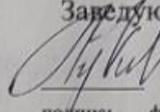
Теплюк Н.Ю.
фамилия, инициалы

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

Шефер Эвелине Евгеньевне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе правильного питания «Citrus» на 48 мест

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: И.Н. Пушмина, профессор кафедры ТООП

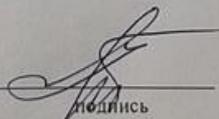
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе правильного питания «Citrus» на 48 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

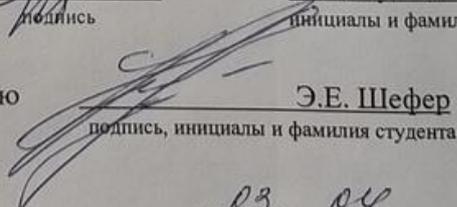
Руководитель ВКР


подпись

И.Н. Пушмина

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению


подпись, инициалы и фамилия студента

Э.Е. Шефер

«03» 04 2023г.

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 выпускную квалификационную работу студента (ки) 4 курса направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
профиля 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности»,
формы обучения – очной
/очной, заочной, заочной в сокращенные сроки/

Шефер Эвелины Евгеньевны,
(фамилия, имя, отчество)

выполненную на тему: «Разработка проекта кафе правильного питания «Citrus» на 48 мест».

Актуальность темы: Присутствует. Расширение сети специализированных предприятий общественного питания является перспективным направлением развития отрасли.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: полностью соответствует.

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью, произведены все необходимые расчеты.

Применяемые методы исследования и владение ими: хорошо владеет физико-химическими и расчетными методами в пределах учебной программы.

Использование в работе элементов исследования: имеются.

Обоснованность выводов и предложений: все выводы обоснованы и конкретны.

Практическая значимость и область применения работы: имеется. Область применения – проектирование предприятия общественного питания, расширение ассортимента кулинарной продукции – разработано фирменное блюдо категории «здоровое питание» – Куриное суфле «Розарий».

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

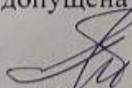
Уровень профессиональной подготовки: проявил отличные знания по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: свободно владеет в широком диапазоне программного обеспечения.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель ВКР:



подпись

И.Н. Пушмина

« 10 » июня 2023 г.