

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ Г.А. Губаненко

подпись инициалы, фамилия

« _____ » _____ 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта блинной «Пекло» на 44 места

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель	_____	доцент, канд. техн. наук	<u>Е.О. Никулина</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>Н. А. Мушенко</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____	доцент, канд. биол. наук	<u>Н.Ю. Теплюк</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия

Красноярск 2023

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

_____ Г.А. Губаненко
«_____» _____ 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2023

Студентке

Мушенко Наталье Александровне
фамилия, имя, отчество студента

Группа ЗТТ18-02БТ

направление подготовки 19.03.04

код

Технология продукции и организация общественного питания

наименование

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта блинной «Пекло» на 44 места

Утверждена приказом по университету № 4715/с от 23.03.2023

Руководитель ВКР

Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР блинная на 44 места

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.

Перечень графического или иллюстративного материала с указанием основных чертежей: 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

Н. А. Мушенко

« _____ » _____ 2023 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта блинной «Пекло» на 44 места» содержит 117 страницы текстового документа, 28 таблиц, 6 рисунков, 11 приложений, 64 использованных источников.

РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ, ОРГАНИЗАЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ, ОХРАНА ТРУДА, НАУЧНЫЙ РАЗДЕЛ.

Цель работы: разработать проект блинной «Пекло» на 44 мест.

Задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

В результате выполнения работы разработан проект блинной, описана концепция заведения, разработана производственная программа предприятия, описана производственно-торговая структура блинной, рассчитан горячий цех, описана организация производства на предприятии, выполнена расстановка оборудования, также разработано фирменное блюдо и элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда. Данный проект может послужить основой для открытия нового предприятия общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Разработка концепции предприятия	5
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 Помещение для замеса теста.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.6 Организация работы участка раздачи .	Ошибка! Закладка не определена.
2.7 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические .	Ошибка! Закладка не определена.
2.8 Организация обслуживания	Ошибка! Закладка не определена.
2.9 Разработка программы лояльности потребителей	Ошибка! Закладка не определена.
2.10 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	Ошибка! Закладка не определена.
3 Охрана труда.....	Ошибка! Закладка не определена.
4 Научно-исследовательский раздел.....	Ошибка! Закладка не определена.
Заключение	15
Список использованных источников	16
Приложение А Меню блинной «Пекло».....	Ошибка! Закладка не определена.
Приложение Б Расчет сырья	Ошибка! Закладка не определена.
Приложение В Состав и площадь помещений	Ошибка! Закладка не определена.
Приложение Г Проект технологической карты фирменного блюда	Ошибка! Закладка не определена.
Приложение Д Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления	Ошибка! Закладка не определена.
Приложение Е Расчет пищевой ценности ..	Ошибка! Закладка не определена.
Приложение Ж Техничко-технологическая карта фирменного блюда	Ошибка! Закладка не определена.
Приложение И Описание фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
Приложение К Блок-схема производства фирменного блюда	Ошибка! Закладка не определена.
Приложение Л Перечень опасных факторов, контрольных точек и критических контрольных точек	Ошибка! Закладка не определена.
Приложение М Рабочие листы ХАССП	Ошибка! Закладка не определена.

ВВЕДЕНИЕ

Так повелось, что блины всегда были популярным в России продуктом, который готовят и на десерт, и в качестве второго блюда. Спрос на блины обусловлен их сытностью, легкой рецептурой и недорогими ингредиентами. Это блюдо стало символом Масленицы, оно связано со множеством русских традиций, поэтому открытие блинной, в которой готовят вкусные блины в ассортименте, может стать очень выгодным вложением средств, ведь интерес к блюду будет всегда.

Блинные, как правило, предприятия демократичные, если цены будут невысокими, клиенты не смогут отказать себе в удовольствии посетить заведение. Такие форматы в кризис, как правило, только выигрывают. Кроме того, на рынке общественного питания в Красноярске небольшое количество подобных заведений, а это значит, что всегда можно выделиться. Людей будет привлекать широкий ассортимент любимого блюда, быстрая скорость приготовления, доступные цены на продукт.

Цель работы: разработать проект блинной «Пекло» на 44 мест.

Задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

1 Разработка концепции предприятия

В условиях растущей популярности быстрого обслуживания на рынке все больше предпринимателей обращаются к традиционной русской культуре и предлагают исконные, давно любимые блюда.

Блины – одно из самых популярных блюд в нашей стране, история которого насчитывает многие столетия. Известно, что ещё в IX веке восточные славяне готовили блины.

В Древней дохристианской Руси блины изначально готовились для поминовения умерших. Позже блины стали основным блюдом во время Масленицы и, вероятно, были символами солнца и бога Ярилы. На масленичной неделе традиционно принято съесть очень много блинов – в древности их продавали торговки и разносчики в лотках, готовили блины и в трактирах.

В нашей стране издревле существует огромное количество разнообразных рецептов, по которым пекут блины. К примеру, в древности иногда пекли дрожжевые блины, а в период, когда Россия была под властью царей, часто готовили блины из манной или гречневой муки – они выступали в качестве закуски к блюдам из мяса или же в виде десерта. В блины часто добавляли множество разных вариантов начинок – таких, как фрукты, грибы, овощи и т.д. Также блины поливались сливками, мёдом, растопленным сливочным маслом или сметаной.

На сегодняшний день блины можно встретить в меню многих кафе и ресторанов, блинных, а также в замороженном виде на прилавках супермаркетов. Покупателей привлекает приятный вкус блинчиков, их питательность и, в случае с покупкой в кафе, высокая скорость обслуживания. Блины являются хорошим вариантом недорогого и вкусного фаст – фуда и, следовательно, разработка концепции блинной в г. Красноярске является актуальной задачей.

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия. Расположить блинную «Пекло» планируется в городе Красноярске на левом берегу. Так как блинная – это предприятие быстрого обслуживания, ориентированное на широкий круг потребителей, в том числе на семей с детьми, подростков и студенческую молодежь, место расположения должно быть востребовано у данных категорий граждан. Парки и скверы традиционно пользуются популярностью у населения разных возрастов. Семьи с детьми любят проводить время в парках из – за наличия аттракционов, подростки любят сидеть компаниями в кафе и кататься по дорожкам на роликах или лонг – бордах, а люди старшего возраста просто наслаждаются тихой и спокойной прогулкой с близкими людьми.

Исходя из этого, при определении места строительства заведения выбор стоял между четырьмя парками левого берега:

1. Сады «Мечты» - Советский район;

2. Центральный парк им. Горького - Центральный район;
3. Парк «Троя» - Железнодорожный район;
4. Пляж – парк «Прищепка» - Октябрьский район.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей (пассажиры-, автопотоки) в непосредственной близости от предполагаемого местоположения;
- конкурентное окружение;
- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы 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 заведения, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения ресторана произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения блинной «Пекло»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия			
		Сады «Мечты» Советский район	«Парк Горького» Центральный район	Парк «Троя» Железнодорожный район	Пляж – парк «Прищепка» Октябрьский район
1	2	3	4	5	6
1	Покупательская активность в этом районе	4	5	3	3
2	Удобство подъезда	5	5	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	4	4
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	3	3
5	Наличие парковки	4	5	5	5
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4	4
7	Расположение улицы	4	5	4	3
8	Ближайшие конкуренты	3	4	4	5
9	Место для рекламы	4	5	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания	5	5	5	5

Окончание таблицы 1.1

1	2	3	4	5	6
	для доставки сырья				
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5	5
	Итого	56	64	57	56

Анализируя результаты, представленные в таблице 1.1, можно заметить, что наилучшим местом расположения блинной «Пекло» на левом берегу Красноярска является «Центральный парк имени Горького». Данный вывод сделан в связи с рядом факторов:

1. Покупательская активность

Максимальная покупательская активность наблюдается в Центральном и Советском районах в связи с большой концентрацией офисных зданий, предприятий торговли и обслуживания. В Центральном районе также располагается много государственных учреждений, крупных образовательных и культурных учреждений, а также культурных пространств и площадок.

2. Удобство подъезда

Самыми удобными в плане подъезда являются Советский, Центральный и Железнодорожный районы. Центр имеет удобные подъездные пути благодаря своему месторасположению и взаимосвязи с другими районами города. Советский район имеет удобную взаимосвязь с Центром и правым берегом, благодаря Октябрьскому мосту и мосту «777». Железнодорожный район удобен благодаря тесной взаимосвязи с Центром города, а также правым берегом, благодаря недавно построенной развязке, связывающей Железнодорожный район с четвертым мостом через Енисей.

3. Оживленность движения транспортных средств

Наибольшая оживленность транспортных средств наблюдается в Центральном районе. Это связано с месторасположением района и тем, что через него проходят дорожные пути в другие районы Красноярска.

4. Оживленность движения пешеходов

Наибольшая оживленность пешеходов наблюдается в Центральном районе. Это связано с большой концентрацией в Центре офисов, магазинов, предприятий обслуживания, государственных, учебных и культурных учреждений.

5. Наличие парковки

По данному критерию лидируют Железнодорожный, Октябрьский и Центральный районы. В Железнодорожном и Октябрьском районах это связано с наличием парковок с жилыми и офисными зданиями, особенно недавно

построенными. В Центре на сегодняшний день существует несколько крупных парковок: на площади Революции и рядом с галереей «Енисей». И хотя они не могут справиться с общей проблемой затрудненности парковки в Центре, непосредственно рядом с Парком Горького ситуация благоприятная – парковка на площади Революции отлично справляется с потоком автомобилей.

6. Сообщение с общественным транспортом

Наилучшее сообщение с общественным транспортом наблюдается в Центральном районе. Большинство автобусных маршрутов проходит через Центр, так как данный район связывает остальные районы между собой.

7. Ближайшие конкуренты

По критерию «Ближайшие конкуренты» самая неблагоприятная ситуация в Центральном и Советском районе. Это связано с тем, что в этих районах достаточно большая концентрация предприятий общественного питания. И если в Центре рынок ресторанных услуг всегда был насыщенным, то в последнее время рестораторы предпочитают также открывать заведения в Советском районе. Это связано с наличием в Советском районе большого количества офисов, компаний, различных магазинов, учреждений и торговых центров, что обеспечивает большой потенциальный поток потребителей.

При этом, если рассматривать ближайших конкурентов не в рамках всего района, а в частности по выбранным паркам, то наиболее благоприятная ситуация с конкурентным окружением наблюдается в парке «Горького», т.к. в нем функционирует только одно детское кафе «Карлсон». Самая неблагоприятная ситуация с конкурентным окружением в парке Сады «Мечты» - там располагается достаточно успешная кафе – блинная.

8. Место для рекламы.

Согласно пункту «Место для рекламы», удобнее всего располагать наружную рекламу в парках в Центральном, Железнодорожном и Октябрьском районах. В парке Сады «Мечты» рекламу предприятия питания расположить сложнее, т.к. парк имеет продуманную дизайнерскую и ландшафтную составляющую. И, соответственно, рекламные инструменты (таблички, вывески) должны быть тщательно подобраны и согласованы с администрацией парка.

Для расположения предприятия питания предполагается строительство отдельно стоящего здания, независимого от других построек. Строительство здания под блинную позволит решить ряд вопросов, связанных с проектированием заведения. Также проектирование здания позволит предусмотреть удобный вход и выход в блинную, комфортный доступ с тыльной стороны для доставки сырья и вывоза мусора, а также позволит проложить в здании новые и современные коммуникации.

Таким образом, проектируемую блинную «Пекло» на 44 места планируется разместить в Центральном парке культуры и отдыха им. М. Горького по адресу г. Красноярск ул. Карла Маркса, 151. Данное местоположение является наиболее выгодным для размещения блинной, так как центральный парк является местом массового отдыха потенциальных гостей блинной, чьи вкусные, сытные, разнообразные и быстрые в

приготовлении блюда с демократичной ценой максимально отвечают запросам большинства посетителей парка культуры и отдыха. Формат предприятия быстрого обслуживания позволяет максимально использовать возможности большого потока гостей и получить высокую прибыль за счёт высокой оборачиваемости мест в зале.

Планируемый контингент питающихся в проектируемой блинной «Пекло» являются люди в возрасте от 5 до 60 лет. Основной целевой аудиторией блинной являются отдыхающие парка: семьи с детьми, подростки и пенсионеры. Также потенциальными клиентами заведения могут быть студенты и ученики ближайших учебных заведений, а также офисные работники.

Ценовая политика проектируемой блинной является весьма демократичной. Цены в блинной предполагаются следующие: блинчики – от 80 до 150 рублей; добавки к блинам – от 30 до 50 рублей; супы – 150 рублей; сладкие блюда – 80 рублей; горячие и холодные напитки – от 50 до 80 рублей; добавки к напиткам – от 10 до 20 рублей. Средний чек – 250 - 300 рублей.

Так как проектируемая блинная является предприятием быстрого обслуживания с доступными ценами, целесообразным представляется внедрение в меню различных специальных предложений. Специальные предложения в блинной будут представлены купонами с индивидуальным номером и фиксированной ценой. На этапе открытия блинной и в первые месяцы работы предполагаются следующие купоны:

- Купон 5151 – Блинчик «Пряное яблоко» и капучино за 200 рублей;
- Купон 5252 – Блинчик «Нутелла+баннан» и латте за 230 рублей;
- Купон 5353 – Бульон куриный, блинчик «Болгарская цыпочка» и зеленый чай за 260 рублей;
- Купон 5454 – Два пшеничных блинчика с топпингом по цене одного – за 130 рублей;
- Купон 5555 – Салат «Легкий» и любой пшеничный блин с топпингом за 150 рублей.

Проектируемое предприятие является блинной специализирующейся на реализации блинов разного вида: куриных, рыбных, овощных, сладких.

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

Так как проектируемая блинная является предприятием быстрого обслуживания с раздаточной линией, то наиболее оптимальным вариантом будет использование тейбл – тентов для оформления меню.

Тейбл - тент — это небольшая конструкция с рекламой или важной информацией (например, меню или сезонным предложением) в виде домика. Тейбл-тент относится к POS-материалам — рекламной продукции для точек

продаж. Такую рекламу часто используют компании сектора HoReCa: кафе, бары, рестораны.

В блинной тейбл – тенты будут устанавливаться на стойке линии раздачи, на уровне глаз посетителей. Такой вариант размещения меню является наиболее оптимальным и удобным, т.к. меню в проектируемой блинной достаточно компактное и легко сможет уместиться на нескольких тейбл – тентах. Меню блинной представлено в таблице А.1 (приложение А).

Как было сказано ранее, проектируемую блинную предполагается расположить в Центральном парке им. Горького. Основная доля посетителей блинной будет приходиться на гостей парка. Соответственно, при анализе конкурентного окружения блинной рациональнее всего рассматривать заведения, функционирующие непосредственно в парке, а также находящиеся в шаговой доступности от него.

Проанализировав конкурентное окружение предполагаемого места строительства блинной «Пекло» были найдены следующие предприятия питания: кафе «Карлсон», чайная «Юрта», ресторан «Калиостро», кофейня «Green House» а также несколько ларьков быстрого обслуживания, реализующих пончики и шаурму. Список предприятий питания, расположенных неподалеку от блинной «Пекло», представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Кафе «Карлсон»	Карла Маркса, 151/4	80	11:00-23:00	Официанты	Летнее кафе (нерабочие месяцы с сентября по май), восточная кухня, шашлыки, средний чек 150 рублей. Рейтинг Фламп – 1,9/5,0
Чайная «Юрта»	Карла Маркса, 151/9	50	16:00-23:00	Официанты	Восточная кухня, средний чек 480 рублей. Рйтинг Фламп – 4,2/5,0
Ресторан «Калиостро»	Карла Маркса, 149	40	12:00-24:00	Официанты	Итальянская кухня, средний чек 700 рублей, бизнес – ланч – 380 рублей. Рейтинг Фламп – 4,1/5,0
Кофейня «Green House»	Карла Маркса, 147	25	08:00-23:00	Самообслуживание	Кофейня, средний чек – 300 рублей. Рейтинг Фламп 4,1/5,0

Итого:		195			
--------	--	-----	--	--	--

Исходя из данных, представленных в таблице 1.2 можно сделать вывод, что в качестве конкурентов блинной можно рассматривать только два предприятия питания: кофейню «Green House» и ресторан «Калиостро». Данный выбор связан с тем, что кофейня «Green House» фактически является предприятием быстрого обслуживания: реализует напитки и холодные закуски, а также имеет высокую оборачиваемость мест в зале. Также меню кофейни подходит для семей с детьми, т.к. в нем присутствуют подходящие для детей напитки, а также сэндвичи и сладости. Ресторан «Калиостро» с одной стороны не является прямым конкурентом проектируемой блинной, т.к. имеет совершенно другой класс, меню и средний чек. Однако, данный ресторан хорошо подходит для семей с детьми, что потенциально делает его привлекательным в глазах посетителей парка Горького.

Кафе «Карлсон» и чайная «Юрта» не являются прямыми конкурентами проектируемой блинной в виду следующих обстоятельств:

- Кафе «Карлсон» - сезонное предприятие питания, реализующее блюда, не подходящие широкому контингенту;
- Чайная «Юрта» - специфическое национальное заведение, не ориентированное на широкий контингент, в том числе на семей с детьми.

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала.

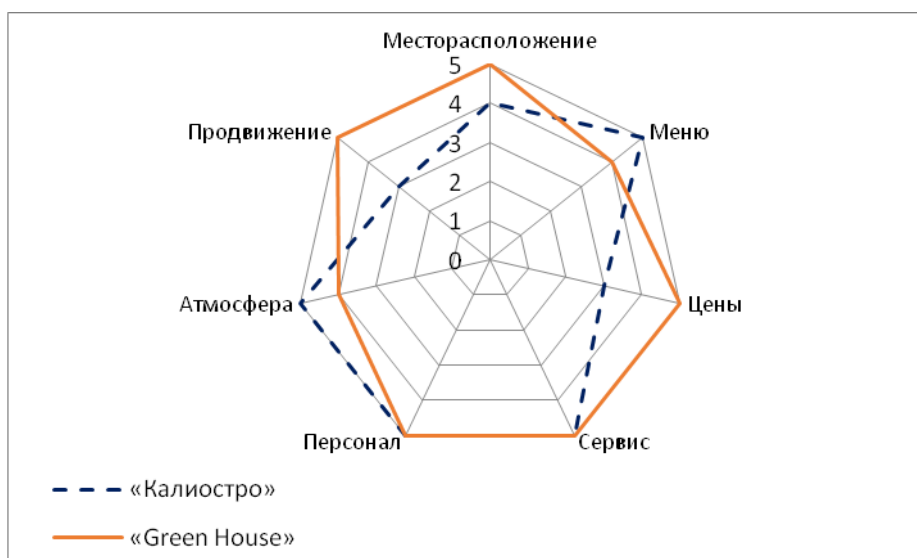


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

На основании данных, представленных на рисунке 1.1 можно сделать вывод, что основным серьезным конкурентом проектируемой блинной является кофейня «Green House». Это заведение достаточно новое, интересное и атмосферное. Поэтому, несмотря на имеющиеся преимущества блинной

«Пекло» необходимо обеспечить дополнительное конкурентное преимущество, как перед кофейней «Green House», так и перед другими заведениями.

Одно из основных конкурентных преимуществ, которое необходимо постоянно контролировать и поддерживать – это обеспечение стабильного и качественного сервиса. Предприятие быстрого питания – это такое предприятие, приходя в которое посетитель должен каждый раз получать вкусную еду, качественный сервис и быстрое обслуживание. Для этого в проектируемой блинной необходимо заниматься обучением сотрудников. Работники должны проходить обучение продажам, этапам и шагам сервиса, а также должны ориентироваться в психологии и уметь решать конфликтные ситуации. Такое обучение важно для формирования достойного облика заведения. После обучения и повышения квалификаций необходимо проверять качество усвоения новой информации сотрудниками. Для этого управляющим и администраторами могут проводиться различные тестирования и устные опросы. Также необходимо периодически контролировать качество предоставляемых услуг таким инструментом, как «тайный покупатель». По итогам контрольных мероприятий управляющий применяет к сотрудникам поощрительные или штрафные меры.

Также обеспечить конкурентное преимущество перед другими заведениями позволит продвижение ресторана в медиа-поле. К методам такого продвижения можно отнести контекстную, таргетированную рекламу, а также грамотное ведение всех социальных групп блинной и сайта доставки.

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высококонкурентном 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 было проведено анкетирование, в результате которого были предложены следующие имена для заведения:

- «Чудо блинчик»;
- «Блинная»;
- «Мистер Блин»;
- «Пекло».

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	«Чудо блинчик»	«Блинная»	«Мистер Блин»	«Пекло»
1	2	3	4	5
Легкость запоминания	4	5	4	4

Окончание таблицы 1.3

1	2	3	4	5
Оригинальность	4	3	4	5
Отражение специфики заведения	4	5	4	5
Отражение типа целевой аудитории	4	4	4	4
Охват предполагаемого рынка	5	5	5	4
Конкурентоспособность названия	3	4	4	5
Итого	24	26	25	27

Исходя из данных, полученных в таблице 1.3, было выбрано название «Пекло». Это название хорошо характеризует специфику заведения, а также оно простое для запоминания.

Выбранный тип проектируемой блинной предполагает быстрое и качественное обслуживание посетителей. Учитывая количество располагаемых рядом с проектируемым заведением предприятий питания, оптимальным для данного ресторана выбирается 44 посадочных места.

В проектируемой блинной «Пекло» планируется использовать метод самообслуживания с непосредственной оплатой. При таком способе обслуживания посетитель блинной подходит к кассе, знакомится с меню, озвучивает свой заказ кассиру и рассчитывается. После чего заказ готовится и выставляется на линию раздачи, где посетитель самостоятельно его забирает. После окончания трапезы гости относят подносы с грязной посудой и салфетками к окну моечной столовой посуды. По мере необходимости в зале убирается уборщик: протирает столы и спецовники, а также убирает подносы с грязной посудой, если это не сделали гости.

Продукция, вырабатываемая в блинной, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос). Все блюда готовят в доготовочных цехах, и реализуются в зал заведения через окно раздачи.

В зоне кассы блинной установлен смарт терминал Атол Sigma 10 (онлайн - касса). Данный смарт – терминал хорошо подходит для небольших предприятий питания с компактным меню. В данном терминале возможно управлять производством, номенклатурой, создавать технологические карты, управлять документами производства и списания, а также прописывать модификаторы и вариации для блюд. Данная касса работает с широким спектром банков (Сбер, Райффайзен, Открытие, Альфа-банк), а также позволяет напрямую передавать все данные о продажах в 1С Предприятие (программу бухгалтерского учета).

При выборе оптимального режима работы предприятия было проанализировано время работы ближайших конкурентов, режим работы парка, а также время работы офисных, административных и коммерческих зданий.

Практически все офисы и здания начинают работать с 9 – 10 часов утра, а завершают работу в 18 – 19 часов. Исходя из этого, оптимальным считается время работы блинной «Пекло» с 9:00 до 21:00.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект блинной «Пекло» на 44 места.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. Блинная «Пекло» – милое и уютное заведение, реализующее различные блины. Предполагаемое место открытия кафе – Центральный район города Красноярск, в Центральном парке.

В бакалаврской работе разработана производственная программа предприятия. Определена вместимость зала проектируемого предприятия и количество потребителей, рассчитано общее количество блюд и количество блюд по группам в ассортименте, составлено планово-расчетное меню.

В ходе выполнения бакалаврской работы описана производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделений: административно-бытовых, торговых, производственных, складских и технических.

Описана работа складской группы помещений, рассчитано количество сырья, необходимое для реализации дневной производственной программы. Проектируемая блинная – предприятие с полным производственным циклом, работающее на полуфабрикатах, крупнокусковых полуфабрикатах. Описаны условия и сроки хранения различных групп сырья.

Рассчитан горячий цех – основной производственный цех. Описана организация работы производства, разработана схема организации рабочих мест, расстановка оборудования на отметке 0.00. Описан график и функционал работников производственной группы.

Описана организация обслуживания в блинной. В соответствии с концепцией описан интерьер заведения, форма персонала. Разработана программа лояльности посетителей, описаны принципы продвижения продукции и услуг предприятия. Описана охрана труда работников предприятия.

В научно-исследовательском разделе разработана технология приготовления фирменной блинной закуски «Заковырочка», рассчитана пищевая ценность, проведен органолептический и лабораторный контроль качества, разработана нормативная документация (ТТК№1).

На фирменное блюдо разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП, состоящие из двух рабочих листов, которые могут быть внедрены в проектируемом предприятии.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>

2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>

3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>

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

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

введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

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

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

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

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

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт:

издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

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

12. ГОСТ 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». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

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

14. 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>

15. 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>

16. 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>

17. 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>

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

19. 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>

20. 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>

21. 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.

22. 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.

23. 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>

24. 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.

25. 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

26. 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/

27. 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>

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

29. 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.

30. 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.

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

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

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

34. 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.

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

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

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

38. 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.

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

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

41. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

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

43. 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.

44. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 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 для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
49. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиониздат, 1998. – 296 с.
50. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
51. 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>
52. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
53. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
54. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
55. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
56. 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>
57. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
58. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Г.А. Губаненко

подпись

инициалы, фамилия

«14»

06

2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта блинной «Пекло» на 44 места

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель

Е.О. Никулина
02.06.2023
подпись, дата

доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

Е.О. Никулина
инициалы, фамилия

Выпускник

Н.А. Мушенко
01.06.2023
подпись, дата

Н. А. Мушенко
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Н.Ю. Теплюк
06.06.2023
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
« 22 » 03 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2023

Студентке

Мушенко Наталье Александровне
фамилия, имя, отчество студента

Группа ЗТТ18-02БТ

направление подготовки 19.03.04
код

Технология продукции и организация общественного питания
наименование

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта блинной «Пекло» на 44 места

Утверждена приказом по университету № 4715/с от 23.03.2023

Руководитель ВКР

Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР блинная на 44 места

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.

Перечень графического или иллюстративного материала с указанием основных чертежей: план размещения технологического оборудования на $ОТМ \pm 0,000$.

Руководитель ВКР


подпись

Е.О. Никулина
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению


подпись, инициалы и фамилия студента

Н. А. Мушенко

«22» 03 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 студентки 5 курса направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
профиль «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения
Мушенко Натальи Александровны

выполненную на тему:

Разработка проекта блинной «Пекло» на 44 места

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 представителем моноконцептуальные предприятия может стать блинная «Пекло».

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

Полнота раскрытия темы: обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа блинной, 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 «Блинная закуска «Заковырочка» с соусом «Розовый»», разработаны нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

Проявленные профессиональные и личные качества студента: - Мушенко Н.А. ответственная, исполнительная и инициативная студентка.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания.

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

Заявление о согласии выпускника на размещение выпускной квалификационной работы в электронно-библиотечной среде ФГАОУ ВО СФУ

1 Я, _____ Мушенко Наталья Александровна _____

фамилия, имя, отчество полностью

студент (ка) _____ ИТиСУ / ЗТТ18-02БТ _____

институт/ группа

Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский федеральный университет» (далее – ФГАОУ ВО СФУ), разрешаю ФГАОУ ВО СФУ безвозмездно воспроизводить и размещать (доводить до всеобщего сведения) в полном объеме написанную мною в рамках выполнения образовательной программы

_____ выпускную квалификационную работу бакалавра _____

указать выпускную квалификационную работу бакалавра, дипломную работу специалиста, дипломный проект специалиста, магистерскую диссертацию

на тему: _____ Разработка проекта блинной «Пекло» на 44 места _____

название работы

в открытом доступе в электронно-библиотечной среде (на веб-сайте СФУ), таким образом, чтобы любой пользователь данного портала мог получить доступ к выпускной квалификационной работе (далее – ВКР) из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на выпускную работу.

2 Я подтверждаю, что выпускная работа написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает авторских прав иных лиц.

«19» 06.2023

Мушко
подпись