

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 кафе-кондитерская «Сладкоежка» на 40 мест
тема

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела
код и наименование профиля подготовки

Руководитель _____ профессор, д-р техн. наук
подпись, дата должность, ученая степень

И.Н. Пушмина
инициалы, фамилия

Выпускник _____
подпись, дата

Т.С. Попова
инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ доцент, канд. биол. наук
подпись, дата должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

Красноярск 2023

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ Г.А. Губаненко
(подпись) (инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме _____ **бакалаврской работы** _____
(бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации)

Студенту

Поповой Татьяне Сергеевне

(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 кафе-кондитерская «Сладкоежка» на 40 мест

Утверждена приказом по университету № 4715/с от 23.03.2023

Руководитель ВКР

И.Н. Пушмина, профессор кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе-кондитерская

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно – технологический раздел; Охрана труда; Разработка фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Перечень графического материала: план помещения технологического оборудования на отм. ±0,000

Руководитель ВКР _____

И.Н. Пушмина

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению _____

Т.С. Попова

(подпись, инициалы и фамилия студент)

« _____ » _____ 20 ____ г.

РЕФЕРАТ

Бакалаврская работа по теме «Разработка проекта кафе-кондитерская «Сладкоежка» на 40 мест» содержит 63 страницы текстового документа, 4 рисунка, 31 таблицу, 9 приложений, 52 использованных источника, 1 план размещения технологического оборудования.

Ключевые слова: предприятие общественного питания, кафе-кондитерская, цех, кондитерский цех, технология приготовления, технологическая документация, меню, фирменное блюдо, качество, безопасность, сырье.

Целью работы являлась разработка проекта кафе-кондитерская «Сладкоежка» на 40 мест.

К основным задачам относится разработка:

1. концепции предприятия;
2. организационно-технического раздела, который включает в себя холодный, овощной, кондитерский цеха, вспомогательные производственные, административно-бытовые и технические помещения;
3. охраны труда предприятия общественного питания;
4. научно-исследовательского раздела.

Актуальность темы заключается в том, что кондитерские изделия крайне популярны у россиян вне зависимости от их половой и возрастной принадлежности. Мало тех, кто в состоянии отказаться от сладостей. Люди тратят ежегодно многие тысячи на торты, пирожные и десерты.

В результате разработки проекта кафе-кондитерская «Сладкоежка» на 40 мест все задачи были выполнены с обращением к действующим нормативно-правовым документам, архитектурно-планировочным решениям и технической документации.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
1 Разработка концепции предприятия.....	7
2 Организационно – технологический раздел	13
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Производственно-торговая структура предприятия...	Error! Bookmark not defined.
2.3 Складская группа.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Кондитерский цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.5 Холодный цех	Error! Bookmark not defined.
2.6 Овощной цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.7 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические	Error! Bookmark not defined.
2.8 Организация обслуживания посетителей	Error! Bookmark not defined.
2.9 Разработка программы лояльности потребителей	Error! Bookmark not defined.
2.10 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	Error! Bookmark not defined.
3 Охрана труда.....	Error! Bookmark not defined.
4 Научно-исследовательский раздел	Error! Bookmark not defined.
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции.	Error! Bookmark not defined.
4.4 Расчёт пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.5 Разработка технологической документации фирменную на продукцию	Error! Bookmark not defined.
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
Заключение	14
Список использованных источников	15
Приложение А – К.....	76

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание занимает особое место в сфере услуг и играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом.

Целью представленной выпускной квалификационной работы разработка проекта кафе-кондитерская «Сладкоежка» на 40 мест.

Тема кафе-кондитерской очень актуальна всегда, так как кондитерские изделия крайне популярны у россиян вне зависимости от их половой и возрастной принадлежности. Даже в очень тяжёлые времена экономического кризиса, мало кто в состоянии отказаться от сладостей. Люди тратят ежегодно многие тысячи на тортики, пирожные и десерты.

Концепция проекта предусматривает производство мучных кондитерских изделий по собственным рецептам и реализацию их потребителям в готовом виде и на заказ. Поскольку кафе-кондитерская будет находиться непосредственно при производстве, потребитель будет всегда вправе рассчитывать на покупку свежей продукции. Ассортимент кондитерской составят мучные торты и пирожные и другие кулинарные изделия. Акцент будет сделан на недорогую продукцию и оригинальность рецептов.

Несомненными достоинствами открытия кафе-кондитерской являются:

- неубывающий спрос;
- внесезонность бизнеса;
- наличие многих направлений (доставка продукции, приготовление их на дому у заказчика, изготовление эксклюзивных изделий на заказ.);
- вполне обнадеживающие перспективы (несмотря на растущую популярность ЗОЖ, потребление лакомств не уменьшается).

Следует учитывать, что изготовление мучных кондитерских изделий – это высокорентабельный бизнес, поэтому разработка концепции кафе-кондитерской «Сладкоежка» является актуальным.

Выполнение бакалаврской работы основывается на использовании современной индустриальной технологии, использование современного высокопроизводительного оборудования отечественного и зарубежного производства, применение передовых методов труда и организации производства.

На основании разработанного меню предстоит разработать производственную программу предприятия и произвести технологические расчёты оборудования, определить организацию работы производственных цехов. На основании вышеперечисленных расчётов будет разработана технологическая схема планировки помещений с размещением в них оборудования в масштабе 1:50.

1 Разработка концепции предприятия

Современный рынок предлагает большое количество не только актуальных и востребованных, но и в короткое время окупаемых сфер предпринимательской деятельности. Одним из наиболее выгодных направлений является выпечка, потому что хлеб и хлебобулочные изделия – это продукция, на которую всегда будет высокий спрос.

Перед тем, как приступить к любым действиям по организации бизнеса очень важно провести точный анализ рынка. Это поможет понять:

- будет ли выпускаемая продукция пользоваться спросом в нашем городе;
- сколько ваш потенциальный клиент готов тратить на выпечку и кондитерские изделия;
- какие именно виды продукции наиболее востребованы для нашего потребителя;
- насколько конкурентоспособным будет наше предприятие и какой именно фактор выделит вас из их числа.

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия. Расположить кафе–кондитерскую «Сладкоежка» на 40 мест предполагается в жилом комплексе Преображенский гор. Красноярска.

Жилой комплекс Преображенский – это современный микрорайон комплексной застройки в Советском районе города Красноярска. Расположенный за крупными торговыми комплексами «Планета» и «Декатлон» он занимает собой все пространство между улицами Петра Ломако, Петра Подзолкова и проспектом Авиаторов, а так же многофункциональный спортивный комплекс для занятий ледовыми и другими видами спорта «Арена–Север». Главная идея микрорайона – создание удобной городской среды, где будет все, что нужно для комфортной жизни. Выразительная архитектура, особая среда, комплекс общественных пространств, большая площадь, разнообразие функциональных зон, самодостаточная современная инфраструктура, – все это отличает Преображенский от других районов города.

Жители Преображенского – активные, успешные и довольные жизнью люди. Комфортная среда, высокий уровень подвижности, продуктивное общение и устойчивое развитие – вот, что для них важно. Они стремятся к балансу между насыщенной жизнью «в моменте» и пошаговому планированию лучшего будущего.

Однако торговые помещения в данном районе не так насыщенно располагают предприятиями общественного питания (две кофейни, одна пиццерия), как в более проходимых местах города. Именно поэтому данное заведение будет пользоваться спросом у населения. По небольшим паркам здесь часто гуляют мамочки с детьми, семьи, молодые пары, которые являются нашим предполагаемым контингентом.

При определении места строительства кафе–кондитерская выбор стоял жилыми комплексами Советского района: Золотое сечение, Притяжение, Преображенский, Александровский.

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 кафе–кондитерская произведена в форме таблицы 1.

Таблица 1 – Определение наилучшего месторасположения кафе-кондитерской «Сладкоежка»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия			
		Золотое сечение	Притяжение	Преображенский	Александровский
1	Покупательская активность в этом районе	5	5	5	4
2	Удобство подъезда	4	4	5	4
3	Оживлённость движения транспортных средств	5	5	5	5
4	Оживлённость движения пешеходов	5	5	4	4
5	Наличие парковки	2	2	5	5
6	Сообщение общественным транспортом	5	5	4	4
7	Расположение улицы	5	5	5	5
8	Ближайшие конкуренты	3	3	5	5
9	Место для рекламы	5	5	5	5
10	Удобство входа и выхода	4	4	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	2	2	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5	5
	Итого	55	55	63	61

При анализе результатов, представленных в таблице 1, выявлено, что наилучшим жилым комплексом для расположения кафе–кондитерская является жилой комплекс Преображенский.

Основные пункты имеют примерно одинаковый рейтинг.

По пунктам «Удобство подъезда» и «Наличие парковки» самым удобным является комплекс Преображенский, в то время как подъезды к другим комплексам затруднены в часы «пик», что является значимым аргументом в пользу жилого комплекса Преображенский.

Кафе-кондитерская предполагается разместить в нежилом помещении на первом этаже жилого здания. Возле кафе-кондитерской будет расположена стоянка для автомобилей.

Ценовая политика кафе-кондитерская соответствует классу заведения и будет доступной, рассчитанной на клиентов любой покупательской способности.

Проектируемое кафе-кондитерская «Сладкоежка» является предприятием с полным производственным циклом, на котором выполняется все операции технологического процесса продукции. Предприятие размещается в пристроенном помещении офисного здания и включает в себя следующие группы помещений:

- торговые помещения (обеденный зал, вестибюль, гардеробная и санузел для посетителей);

- производственные помещения (овощной, холодный цех и кондитерский цеха, моечные кухонной и столовой посуды);

- складские помещения (охлаждаемая молочно-жировая камера, кладовые для сухих продуктов, инвентаря, белья, загрузочная);

- административно-бытовые помещения (контора, кабинет директора, комната персонала, гардеробная, душевые и уборные для персонала);

Основной контингент посетителей кафе-кондитерской «Сладкоежка» жители и гости комплекса Преображенский, посетители многофункциональный спортивный комплекс для занятий ледовыми и другими видами спорта «Арена-Север», люди разных возрастных категорий, с любым уровнем достатка.

Так как жители жилого комплекса, в основном, молодые семьи с детьми, формат заведения кафе-кондитерская будет пользоваться большим спросом. В кафе-кондитерской «Сладкоежка» можно с утра выпить чашечку кофе с круассаном, передохнуть во время рабочего дня, встретиться друзьями вечером и просто зайти побаловать себя вкусным пирожным.

Кондитерские мучные изделия – высококалорийные и легкоусвояемые пищевые продукты с большим содержанием сахара и отличающиеся приятным вкусом и ароматом. Обычно производятся с использованием следующих ингредиентов: мука, сахар, мёд, фрукты и ягоды, молоко и сливки, жиры, яйца, дрожжи, крахмал, какао, орехи и так далее. Отличительной особенностью рынка кондитерских изделий в России является высокое качество теоретической и практической базы, что является прямым наследием СССР.

К особенностям рынка кондитерских мучных изделий можно отнести: широкий выбор местного сырья для наполнителей, причём в каждом регионе это могут быть уникальные ягоды, фрукты и т.д.

К актуальным трендам рынка можно отнести, в первую очередь, курс на создание экологически чистых и качественных продуктов. Под экологически чистыми изделиями понимается продукция, выпущенная из натуральных, экологически чистых ингредиентов, соответствующая международным стандартам и требованиям качества. Модным трендом, который отмечают эксперты, является интерес потребителей к традиционным сладостям местного производства.

Кафе-кондитерская «Сладкоежка» будет производить мучные кондитерские изделия достаточно широкого ассортимента. Все производство будет осуществляется собственными силами с применением только натуральных качественных ингредиентов. В производстве не используются полуфабрикаты. Ассортимент кондитерской будет достаточно широк и может изменяться с течением времени в определённых ценовых рамках в соответствии со вкусовыми предпочтениями посетителей.

Отдельно можно отметить наличие дополнительного ассортимента кондитерской: безалкогольные напитки: кофе, чай, молочные коктейли которые традиционно пользуются большим спросом в кафе-кондитерской.

Основной целью любого предприятия в условиях рыночной экономики является сохранение и расширение своих позиций на рынке, рост или, по крайней мере, стабильное получение прибыли. Это возможно только при ориентации на максимизацию прибыли. Главным средством увеличения прибыли является высокая конкурентоспособность предприятия.

Конкурентоспособность предприятия характеризует возможности и динамику его приспособления к условиям рыночной конкуренции. Данное понятие разностороннее и распространяется на такие составляющие деятельности предприятия, как товар и основные его характеристики: качество, технология производства.

В широком смысле понятие «конкуренция» употребляется как элемент рыночного механизма, обеспечивающий взаимодействие субъектов рынка в процессе производства, купли и продажи товаров. В более узком смысле понятие «конкуренция» употребляется как соперничество внутри отрасли, отдельных предприятий за более выгодные условия хозяйствования, получение максимальной прибыли.

При обосновании выбора места строительства учитывается наличие предприятий общественного питания, находящихся вблизи проектируемого предприятия. В жилом комплексе Преображенский подобного формата предприятий очень мало, всего две кофейни, одна пиццерия, что делает проектирование кафе-кондитерской очень привлекательной идеей.

Рассматривая конкурентов для кафе-кондитерской «Сладкоежка» взяты заведения такого же формата в городе Красноярск.

Данные о наличии предприятий питания занесены в таблицу 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, ч	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
РомБаба, кондитория	ул. Октябрьская, 7А	20	10:00 – 22:00	обслуживание официантами	с полным производственным циклом
Три коржа, кондитерская	ул. Мира, 96	20	9:00 – 22:00	обслуживание официантами	на полуфабрикатах
Кекс&Крендель, кондитерская	ул. Декабристов, 23	20	8:00 – 21:00	самообслуживание	на полуфабрикатах
Итого:	–	60	–	–	–

По данным таблицы 1.2 видно, что в городе Красноярск есть заведения подобного формата, но все они находятся не вблизи предполагаемого открытия кафе-кондитерской «Сладкоежка».

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1).

«Многоугольник конкурентоспособности» — метод, позволяющий достаточно быстро провести анализ конкурентоспособности заведения в сравнении с ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности продукции.

В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения критерии: местоположение, меню, цены, сервис, средний чек. Для оценки использована пятибальная шкала.

Для анализа выбраны действующие предприятия питания деятельность которых наиболее близка к проектируемому предприятию:

- РомБаба, кондитория;
- Три коржа, кондитерская;
- Кекс&Крендель, кондитерская.

Многоугольник конкурентоспособности для кафе-кондитерской «Сладкоежка» на 40 мест представлен на рисунке 1.

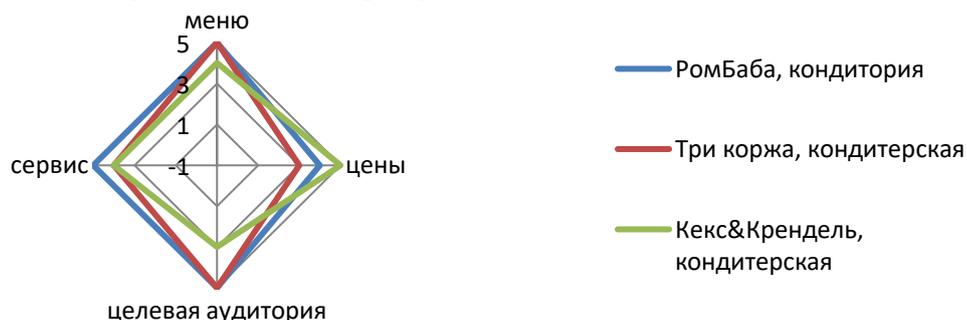


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности

На основании данных, представленных на рисунке 1, можно сделать вывод, что основным серьёзным конкурентом проектируемого кафе–кондитерская является кофейня «РомБаба». Это заведение достаточно интересное и атмосферное. Поэтому необходимо обеспечить дополнительное конкурентное преимущество, как перед кофейней «РомБаба», так и перед другими заведениями.

Чтобы заведение привлекало посетителей, важно нанять опытного технолога, который разработает авторские блюда и десерты. Нужно постоянно отслеживать запросы целевой аудитории: убирать неудачные позиции из меню и вводить новые, добавлять сезонные предложения, акции, продумать систему бонусов и карты лояльности для постоянных гостей.

Название предприятия

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.

Желательно, чтобы основное лексическое ядро состояло из слов, прямо или косвенно связанных с кондитерскими изделиями. Выбранное название кафе–кондитерской «Сладкоежка» отражает особенности заведения, оно ассоциируется с самыми вкусными десертами и кондитерскими изделиями.

Формы и методы обслуживания

Проектируемое кафе-кондитерская является специализированным заведением. В кафе будет применяться комбинированная форма обслуживания, которая характеризуется тем, что наряду с самообслуживанием, часть услуг посетителям будет оказана официантами. Так посетители могут выбрать на линии раздачи, где на демонстрационных витринах выставлены готовые блюда и изделия, понравившиеся блюда и сделать заказ. Готовый заказ официант принесёт гостю за стол, по окончании рассчитает его, применив систему лояльности. А так же официант может при необходимости предложить дополнить заказ.

Официанты в совершенстве владеют техникой обслуживания посетителей. Основное назначение кафе-кондитерской – приготовление и организация потребления широкого ассортимента высококачественных мучных кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Обоснование режима работы

Режим работы кафе-кондитерской «Сладкоежка» осуществляется с 10:00 до 22:00, без выходных. Такой режим работы располагает:

- к привлечению большего круга потенциальных клиентов;
- повышает авторитет заведения и лояльность его клиентов;
- есть возможность составить конкуренцию другим подобным местам, получив при этом существенное преимущество.

[Изъята глава 2], [Изъята глава 3], [Изъята глава 4].

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В бакалаврской работе представлена разработка производственно-технологической деятельности предприятия кафе-кондитерская «Сладкоежка» на 40 мест.

В первом разделе работы разработана концепция предприятия, обоснована экономическая целесообразность открытия кафе-кондитерской в городе Красноярске. В организационно-технологическом разделе рассчитана загрузка торгового зала, разработана производственная программа предприятия. Для этого составлено планово-расчётное меню; произведён расчёт и проектирование складского хозяйства, производственных помещений, торговой группы помещений; административно-бытовых, технических помещений. На основании произведённых расчётов составлена технологическая планировка всех помещений проектируемого кафе-кондитерской с компоновкой и привязкой оборудования. В работе рассмотрена структура предприятия, организация работы производственных цехов, складской группы помещений, организация обслуживания на предприятии, организация труда работников предприятия.

В научно-исследовательском разделе произведена разработка нового фирменного изделия «Пирог домашний с грушей, имбирём и мёдом». Для этого были выполнены следующие задачи:

- определена сущность технологических процессов при производстве мучной продукции во взаимосвязи с физико-химическими изменениями, происходящими в продуктах при переработке;

- разработана технологическая схема производства изделия «Пирог домашний с грушей, имбирём и мёдом», технологические нормативы (ТК, ТТК);

- обоснованы методы технологического контроля качества мучной кондитерской продукции;

- рассчитана энергетическая ценность нового изделия «Пирог домашний с грушей, имбирём и мёдом».

Пищевая ценность нового изделия определяется содержанием необходимых организму человека веществ, в первую очередь, белков, незаменимых аминокислот, витаминов, минеральных веществ, а также энергетической ценностью и способностью усваиваться организмом человека. Для улучшения пищевой и биологической ценности нового изделия за счёт относительного снижения количества углеводов, в блюдо введены свежие фрукты :груша. При введении в рецептуру свежих фруктов происходит увеличение влагоудерживающей способности белков, способствует стабилизации структуры теста, повышению качества изделий, увеличению выхода, замедлению, черствения. Введение в меню нового изделия способствует наиболее полному удовлетворению спросов населения, улучшения качества выпускаемой продукции.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – 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 научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL: <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». – URL: <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.83 № 1677-ст:

введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым ельский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL: <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». – URL: <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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL: <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». – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

9. 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». – URL: <https://docs.cntd.ru/document/120010345584>

10. 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>

11. 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>

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

13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное: межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

14. 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. №85 191-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>

15. 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>

16. 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>

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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL: <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». – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

19. 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. – эпидемиологические. правила и нормативы. – Москва: Минздрав России, 2003. – 24 с. 20. 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.

21. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский – Москва: ФОРУМ, ИНФРАМ, 2015. – 128 с.

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

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

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

25. 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.

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

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

28. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва: Колос, 2006. – 247 с. 29. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Красноярский. гос. торг.-эконом. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

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

31. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.] ; Красноярск. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.87

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

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

34. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
35. 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.
36. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И.Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
37. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф.Л. Марчука. – Москва: Пчелка, 1994. – 621 с.
38. Сборник рецептов 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.
39. Сборник рецептов 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.
40. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. – Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
41. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург: Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
42. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва: ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
43. Справочник по охране труда. Том. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / под ред .В.В. Дрозд. – Москва: Энергия, 2013. – 464 с. - URL:<http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
44. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина [и др.]. – Москва: КолосС, 2003. – 608 с.
45. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А.П.Андронов [и др.]. – Москва: Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
46. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А.Тутельяна. –Москва: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.88
47. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред.А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
48. 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.
URL:<http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

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

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

51. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

52. СТУ 7.5–07–2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – введён 07.12.2021. – Красноярск.

[Изъяты приложения А-К].

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
« 17 » 06 2023г.

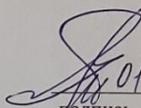
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

«Разработка проекта кафе-кондитерская «Сладкоежка» на 40 мест»
тема

Руководитель



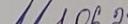
подпись, дата

профессор, д-р техн. наук

должность, ученая степень

И.Н. Пушмина
инициалы, фамилия

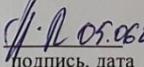
Выпускник



подпись, дата

Т.С. Попова
инициалы, фамилия

Нормоконтролер



подпись, дата

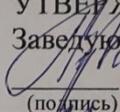
доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

Красноярск 2023

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
 Т.А.Губаненко
(подпись) (инициалы, фамилия)
« 02 » 03 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы
(бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации)

Студенту

Поповой Татьяне Сергеевне
(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 кафе-кондитерская «Сладкоежка» на 40 мест

Утверждена приказом по университету № 4715/с от 23.03.2023

Руководитель ВКР

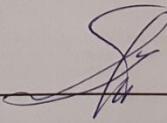
И.Н. Пушмина, профессор кафедры технологии и организации питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе-кондитерская

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно – технологический раздел; Охрана труда; Разработка фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

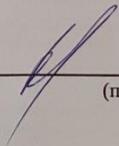
Перечень графического материала: план помещения технологического оборудования на отм. ±0,000

Руководитель ВКР



И.Н. Пушмина
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению



Т.С. Попова
(подпись, инициалы и фамилия студент)

« 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 выпускную квалификационную работу студента (ки) 5 курса направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
профиля 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела»,
формы обучения – заочной
/очной, заочной, заочной в сокращенные сроки/

Поповой Татьяны Сергеевны,
(фамилия, имя, отчество)

выполненную на тему: «Разработка проекта кафе-кондитерская «Сладкоежка» на 40 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 продукции питания – согласно концепции проекта предприятия питания разработано фирменное изделие – Пирог домашний с грушей, имбирём и мёдом.

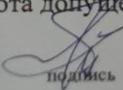
Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

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

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

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель ВКР:  И.Н. Пушмина

« 01 » июня 2023 г.