

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

Институт торговли и сферы услуг Кафедра технологии и
организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Г.А. Губаненко

подпись инициалы, фамилия

« _____ » _____ 2023г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности «Разработка

проекта кафе-кондитерская «ШокоЛэнд» на 28 мест»

тема

Руководитель _____ профессор, д-р техн. наук Г.А. Губаненко
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ К.Д. Тырзу
подпись, дата инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ доцент, канд. биол. наук Н.Ю.Теплюк
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	
3	
1 Разработка концепции предприятия питания.....	
4	
2 Организационно -технологический раздел.....	
9	
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	
9	
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	
15	
2.2.1 Производственно -торговая структура кондитерского цеха.....	
15	
2.2.2 Производственно -торговая структура кафе-кондитерской.....	
16	
	2.3 Складская группа
помещений.....	
2.3.1 Складская группа помещений кондитерского цеха.....	
17	
2.3.2 Складская группа помещений кафе-кондитерской.....	
19	
2.4 Производственный цех кафе-кондитерской.....	
20	
2.5 Кондитерский цех.....	
24	
2.6 Вспомогательные производственные помещения, административно - бытовые и технические в кафе-кондитерской.....	
53	
2.6.1 Вспомогательные производственные помещения, административно - бытовые и технические в кондитерском цехе	
54	
2.7 Организация обслуживания посетителей.....	
55	

2.8	Разработка программы лояльности потребителей.....	58
2.7	Продвижения продукции и услуг предприятий питания	59
3	Охрана труда.....	61
4	Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	63
4.1	Разработка технологической карты фирменной продукции.....	63
4.2	Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	63
4.3	Разработка технологической документации на фирменную продукцию ..	65
4.4	Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	66
	Заключение.....	73
	Список используемых источников.....	75
	Приложение А-И.....	77-105

ВВЕДЕНИЕ

Выпускная квалификационная работа является заключающимся этапом обучения в учебном заведении. Данная работа выполнена в соответствии с учебным планом подготовки бакалавров по направлению «Технология продукции и организации общественного питания».

Данная выпускная квалификационная работа является проектом по разработке кафе-кондитерской «ШокоЛэнд» на 28 мест и цеха по производству кондитерских изделий на 4 тысячи изделий в смену в городе Красноярск.

По данным компании анализов рынка «BusinesStat» спрос на кондитерские изделия в России за 2017-2021 года возрос на 6,1% [1].

Кондитерские изделия богаты не только вкусовыми качествами, но и химическим составом. Входящие в состав вещества способствуют выработке в организме серотонина - гормона счастья, отвечающего за улучшение настроения и повышение уровня эндорфинов, способствующих уменьшить боль и вызывающих чувство наслаждения [2].

Элементом новизны в разрабатываемом предприятии является наличие шоколада во всех кондитерских изделиях, реализуемых в кафе-кондитерской «ШокоЛэнд».

Шоколад содержит высокое количество калия и фосфора [3], которые участвуют в процессе костеобразования, выведения холестерина и синтез гемоглобина, так же он содержит в себе полезные микроэлементы (группу витаминов В, С, РР), отвечающие за образование организмом энергии [2].

Целью данной выпускной квалификационной работы является разработка конкурентоспособного, нового, прибыльного, безопасного предприятия питания.

Задачами ВКР является:

- разработка концепции кафе-кондитерской «ШокоЛэнд»;
- разработка производственной программы, определение численности производственной бригады и необходимого технологического оборудования, определение площади кондитерского цеха «ШокоЛэнд»;
- описание организационных принципов деятельности кафе-кондитерской «ШокоЛэнд»;
- описание условий труда на проектируемых предприятиях;
- разработка технологической документации на фирменную продукцию заведения, основанную на принципах ХАССП.

[ИЗЪЯТА 1 глава]

[ИЗЪЯТА 2 глава]

[ИЗЪЯТА 3 глава]

[ИЗЪЯТА 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе написания выпускной квалификационной работы было спроектировано конкурентоспособное предприятие общественного питания.

При выборе месторасположения заведения был сделан вывод, что наиболее удобное расположение для кафе-кондитерской «ШокоЛэнд» является по адресу Свободные проспект, дом 80. Кондитерский цех предприятия будет находиться по другому адресу - Телевизорная, дом 1, строение 25. Разное месторасположение связано с недостаточной площадью в месте строительства кафе-кондитерской. Потенциальными клиентами заведения будут являться студенты и преподаватели Сибирского федерального университета. Концепцией разрабатываемого предприятия является - реализация изделий с высоким количеством шоколада и какао -порошка, которые благоприятно влияют на организм человека. При составлении меню кафе-кондитерской учитывалась современность, быстрота приготовления и вкусовые качества блюд и изделий.

При написании работы были проведены необходимые расчеты для составления производственной программы предприятия, было рассчитано, что кафе-кондитерскую «ШокоЛэнд» за рабочий день посетит 563 человека, плановый выпуск продукции заведения составит 450 блюд. Рассчитано, что кондитерский цех будет поставлять кафе-кондитерской «ШокоЛэнд» 845 изделий в сутки, другим предприятиям будет доставляться 3155 изделий. Рассчитано, что кондитерском цехе необходимо 3 кондитера для выполнения производственной программы, в кафе-кондитерской «ШокоЛэнд» потребуется 2 повара.

В ходе написания работы было определено необходимое оборудование для организации технологического процесса кондитерского цеха и кафе - кондитерской. Подобрано механическое, тепловое, холодильное и нейтральное оборудование.

После расчётов площади помещений предприятий были составлены компоновочные решения. Компоновочная площадь кондитерского цеха составила 205,5 м², компоновочная площадь кафе-кондитерской «ШокоЛэнд» составила 217,9 м².

В кафе-кондитерской будет частичное самообслуживание с последующей оплатой гостей. Данный вид обслуживания является подходящим для формы предприятия и количества посадочных мест. В качестве методов привлечения клиентов в кафе-кондитерской будет выступать наличие бесплатного wi-fi, акция бесплатный «горячий шоколад» во время сессии при предъявлении студенческого билета, наличие настольных игр, музыкальное сопровождение в торговом зале, наличие книжной полки. Для продвижения заведения будет использоваться наружная реклама, интернет-реклама, проведение розыгрышей, взаимосвязь с клиентами.

При написании выпускной квалификационной работы была рассмотрена охрана труда на предприятии, описаны возможные опасности и пути их решений.

Так же была разработана технологическая документация на фирменную продукцию кафе-кондитерской «ШокоЛэнд» пирожное «Банановый шоколад». Была рассчитана пищевая ценность пирожного, которая составила 324 ккал на 100 г готового изделия. При разработке элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного изделия выявлены 2 критические контрольные точки - наличие металлических частиц в сыпучих продуктах, этап подготовки сырья к производству и наличие яичной скорлупы, этап подготовки сырья к производству. Для ККТ разработана система мониторинга в форме рабочего листа ХАССП.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Анализ рынка кондитерских изделий в России // Унипак URL: <https://news.unipack.ru/88740/> (дата обращения: 09.05.2023)
2. Дроздова, Т.М. Физиология питания: учебник для студентов высших учебных заведений по направлению подготовки 260500 - «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» : науч. изд / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Поздняковский. - Новосибирск: физиология питания, - 2007. - 105 с.
3. Химический состав российских пищевых продуктов : [справочник] / ред.: И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. -Библиогр.: с. 235. - ISBN 5-943430-28-8 : 481.95 р. - Текст : непосредственный
4. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. - Москва : Колос, 2006. - 247 с.
5. 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.
6. СНИП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения. - Взамен СНИП 2.08.02-89* Общественные здания и сооружения. - М. : Изд-во ОАО ЦПП, 2009. - 41 с.
7. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ, ИНФРАМ, 2015. - 128 с.
8. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Усов. - 12-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2014. - 432 с.
9. Питкин В. А., Холодная Л. А. Питание студентов в режиме рабочего дня // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2021. - №2. - С. 67-71.
10. 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>

11. 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>
12. 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 : <http://docs.cntd.ru/document/573500115>
13. 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>
14. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. - Москва : Феникс, 2018. - 352 с.
15. 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
16. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. - Красноярск, 2006. - 82 с.
17. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тги_ф_. - Москва : Компания деловая Русь, 2012. - 128 с.
18. 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.

[изъяты приложения А-И]

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
«Г.А.» Г.А. 2023г.

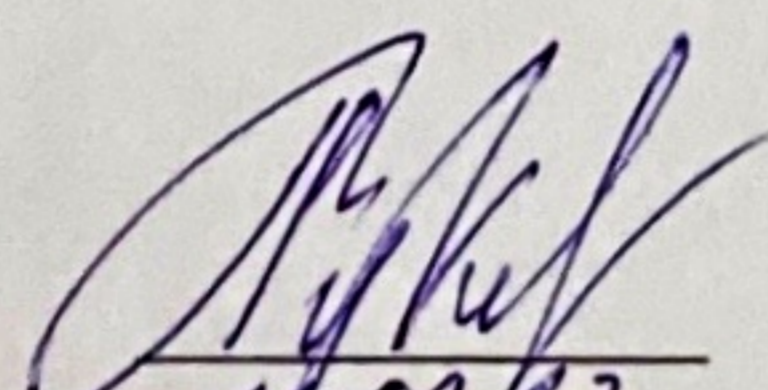
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе-кондитерская «ШокоЛэнд» на 28 мест»
тема

Руководитель


подпись, дата

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

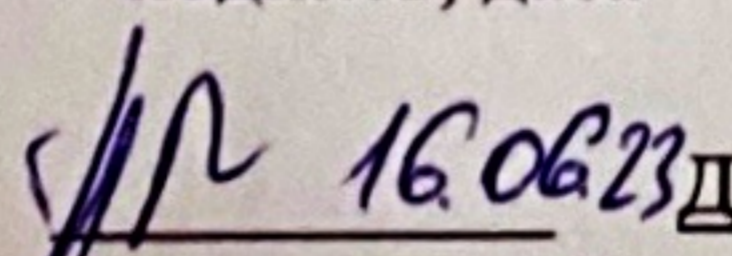
Г.А. Губаненко
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата

К.Д. Тырзу
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

Красноярск 2023

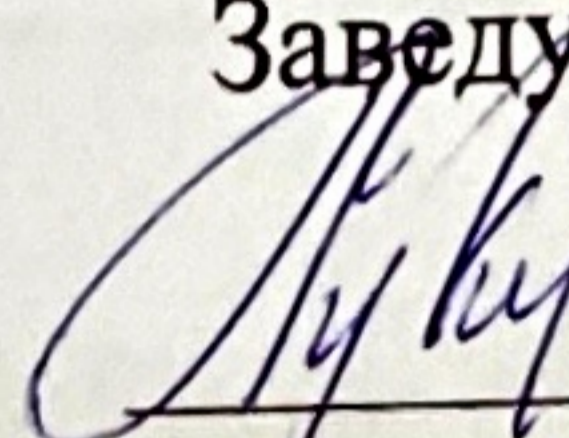
Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«Сибирский федеральный университет»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой



Г.А. Губаненко

подпись

фамилия, инициалы

«103»

04

2023 г.

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы

Перечень дисциплин для

Организационно-технологический

технологический документация

экономика общественного питания

Перечень графического материала для

оборудования на ОТМ и ОМ

Руководитель ВКР

Задание принял и исполнил

ию
тов
то
ому
ется

Студенту

Тырзу Карине Дмитриевне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе-кондитерская «ШокоЛэнд» на 28 мест

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: Г.А. Губаненко, профессор, д-р техн. наук

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе-кондитерская «ШокоЛэнд» на 28 мест

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

Перечень графического материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

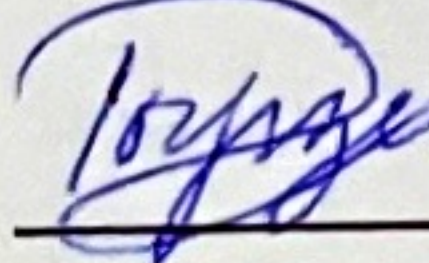
Руководитель ВКР


подпись

Г.А. Губаненко

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению



К.Д. Тырзу

подпись, инициалы и фамилия студента

« 03 » 04 2023 г.

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студента 4 курса очной формы обучения
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания,
Тырзу Марины Дмитриевны,
разработка проекта кафе-кондитерская «ШокоЛэнд» на 28 мест

Актуальность темы: обоснована популярностью потребления кондитерских изделий и уникальностью концепции предприятия, так как в городе Красноярске аналогичные предприятия отсутствуют.

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

Полнота раскрытия темы:

Тема выпускной работы раскрыта полностью.

Использование в работе элементов исследования:

Тырзу К.Д. исследовала конкурентное окружение, предприятия общественного питания, расположенные в зоне проектирования кафе-кондитерской «ШокоЛэнд» и его предполагаемый контингент. Разработала концепцию проектируемого предприятия, производственную программу предприятия; описала производственно-торговую структуру предприятия; произвела производственные расчеты холодного цеха; описала работу производства кондитерского цеха, организацию обслуживания посетителей; разработала программу лояльности и продвижения предприятия; описала охрану труда на проектируемом предприятии. Произвела разработку фирменного изделия, с составлением технологической документации на фирменное изделие пирожное «Банановый шоколад», составила блок-схему его приготовления, сделала описание фирменного изделия, разработала элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного изделия.

Обоснованность выводов и предложений:

Все выводы теоретически и практически обоснованы, предложения носят конкретный характер и доказывают целесообразность применения разработанной концепции кафе-кондитерской, изучения потребительских предпочтений с целью формирования ассортиментной политики, проектирования логистических процессов.

Практическая значимость и область применения работы:

Практическая значимость работы заключается в разработке концепции кафе-кондитерской «ШокоЛэнд», проектировании логистических процессов производства продукции кафе-кондитерской, технологической документации на фирменное изделие пирожное «Банановый шоколад».

Проявленные профессиональные и личные качества студента

Тырзу К.Д. проявила себя как ответственный, самостоятельный исполнитель, творчески подходящий к выполнению квалификационной работы, умеющий определить цель, реализовать задачи исследования, провести анализ полученных результатов и сформулировать выводы.

Исполнительская дисциплина студента:

Работа выполнена с полным соблюдением графика, в срок представлена на кафедру. Работа подготовлена к защите.

Уровень профессиональной подготовки:

При работе над проектом Тырзу К.Д. показала практические навыки, полученные в процессе обучения и прохождения всех видов практической подготовки. Студентка хорошо владеет профессиональной терминологией и ориентируется в тексте бакалаврской работы.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: Студент свободно владеет компьютером в рамках пользователя – программами «Word», «Excel», «Компас».

Соответствие работы предъявляемым требованиям:

Выпускная квалификационная работа выполнена в полном объеме, грамотно, с соблюдением требований действующих методических рекомендаций и норм НТД. Графический материал выполнен при помощи программы компьютерного проектирования КОМПАС.

Допуск к защите:

Выпускная квалификационная работа может быть рекомендована к защите.

Руководитель
бакалаврской
работы

профессор, д.т.н. Г.А. Губаненко

« 13 » 06 2023г.

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Г.А. Губаненко

подпись

инициалы, фамилия

« 16 »

2023г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе-кондитерская «ШокоЛэнд» на 28 мест»
тема

Руководитель

Г.А. Губаненко
подпись, дата

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

Г.А. Губаненко
инициалы, фамилия

Выпускник

Тырзу 12.06
подпись, дата

К.Д. Тырзу
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Н.Ю. Теплюк 16.06.23
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

Красноярск 2023