

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

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 салатного бара «Амарант» на 20 мест
тема

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

Выпускник _____ Г.А. Скрыбина
подпись, дата инициалы, фамилия

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

Красноярск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Разработка концепции предприятия.....	7
2 Организационно-технологический раздел.....	12
2.1 Производственная программа салатного бара.....	12
2.2 Производственно-торговая структура салатного бара.....	18
2.3 Складская группа помещений.....	18
2.4 Овощной цех.....	23
2.5 Цех доработки полуфабрикатов.....	29
2.6 Холодный цех.....	32
2.7 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	44
2.8 Организация обслуживания посетителей.....	47
2.9 Разработка программы лояльности потребителей.....	50
2.10 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	51
3 Охрана труда.....	53
4 Научно-исследовательский раздел.....	58
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для приготовления фирменного блюда.....	58
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	61
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции.....	63
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	64
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	65
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	65
Заключение.....	72
Список использованных источников.....	73
Приложения А-Л.....	80

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание — это отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации. Предприятия общественного питания выполняют функцию по обеспечению населения питанием, а также организацию его досуга.

Особенностью деятельности предприятий общественного питания является то, что процессы производства, реализации и организации потребления тесно связаны между собой и, зачастую, совпадают по времени. При этом главными задачами предприятий общественного питания является удовлетворение потребностей населения в продовольственных продуктах в соответствии с требованиями научно сбалансированного питания, а также предоставление потребителям дополнительных услуг. Однако повышение качества производимой продукции и предоставляемых услуг не может быть достигнуто без правильной организации производства на предприятиях.

Целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта салатного бара «Амарант» на 20 мест.

Актуальность темы обусловлена тем, что в современном мире люди все больше и больше уделяют внимание своему здоровью и тому, чем питаются. Предприятия общественного питания тоже подхватывают данную тенденцию и разрабатывают специальные меню с полезными и здоровыми блюдами и напитками или же открываются заведения, которые полностью основываются на здоровом питании. Также актуальность заключается в уникальности проектируемого салатного бара, так как в Красноярске нет данного типа предприятия. Когда человек слышит о здоровом питании, то на ум сразу приходит салат. Салатная продукция пользуется большим спросом, особенно качественная и с уклоном на здоровое питание. Поэтому разработка проекта салатного бара в настоящее время интересна и актуальна.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

- разработка концепции предприятия;
- выполнение организационно-технологического раздела, который включает в себя расчет овощного цеха, цеха доработки полуфабрикатов, холодного цеха, вспомогательные производственные, административно-бытовые и технические помещения;
- описание правил охраны труда в проектируемом салатном баре;
- расчет научно-исследовательского раздела, который включает в себя разработку технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе работы был разработан проект салатного бара «Амарант» на 20 мест.

Салатный бар «Амарант» будет располагаться в Центральном районе города Красноярска по адресу: ул. Ленина, 18, жилой комплекс Адмирал. Средний чек составляет 400 рублей. Режим работы с 10:00 до 21:00, без выходных. В баре осуществляется самообслуживание через линию раздачи.

Бар является предприятием с цеховой структурой производства, работающим на полуфабрикатах охлажденных и замороженных и на сырье, на котором выполняется заготовочная и доготовочная стадия технологического процесса приготовления пищи. Предприятие размещается в одноэтажном здании.

В ходе работы была разработана производственная программа салатного бара, произведены технологические расчеты холодного цеха производительностью 200 кг салатов в сутки, цеха доработки полуфабрикатов и овощного цеха; описана организация труда работников обслуживания и цехов, описаны мероприятия, обеспечивающие безопасные и комфортные условия труда в проектируемом предприятии, меры противопожарной безопасности, противопожарные инструктажи и требования к плану эвакуации.

Были разработаны и представлены логотип, интерьер и фирменная одежда персонала бара. Логотипом салатного бара «Амарант» является растение амарант в оттенке красного цвета, окруженное по бокам двумя ветками с листьями черного цвета на фоне оттенка бирюзового цвета.

Общая площадь здания составляет 378 м². План размещения технологического оборудования представлен в форме чертежа в масштабе 1:50 на ватмане размером А1.

У салатного бара «Амарант» будет бонусная система и мобильное приложение. Гости всегда смогут подзарядить свои электронные устройства.

Была разработана технико-технологическая карта на фирменный салат «Полумесяц», даны рекомендации по подаче разработанного салата, рассчитаны пищевая и энергетическая ценности. Соотношение Б:Ж:У в 100 г готового салата составляет 10,1г:21,1г:4,1г, энергетическая ценность на 100 г готового салата – 247 ккал.

Технологический процесс фирменного блюда был составлен в виде блок-схемы технологического процесса, включающей этапы процесса с указанием технологических параметров, обеспечивающих безопасность пищевой продукции. Была осуществлена идентификация потенциальных опасностей технологического процесса производства фирменного салата «Полумесяц»: наличие плесени, микроорганизмов, продуктов окисления жиров, земли в продуктах; наличие консерванта, КМАФАНМ, посторонних предметов в готовой продукции. Определены 2 ККТ: наличие консерванта в салатах на этапе приготовления салатов и наличие КМАФАНМ в салатах на этапе хранения

готовой продукции. Для каждой ККТ был составлен рабочий лист ХАССП, которые в совокупности представляют план ХАССП.

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. Общитребования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout 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 cateringservice. Methodofcalculationofwastesandlossesofcateringproducts: 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 =PubliccateringservicesEnterprisesofpubliccatering. Classificationandgeneralrequirements: 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. Productionofthepubliccatering, realizedtothepopulation. 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 = Servicesofpubliccatering. Requirementstothepersonnel: 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 = Publiccateringservices. 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 = Termsanddefinitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

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

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

14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public cateringservice.

Method of elaborating and approving of houses specialties at public catering enterprises:
издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

15. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общитребования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements: государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

16. ГОСТ Р 54607.1-2011 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>

17. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний и испытаний = 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>

18. 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>

19. 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.

20. 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>

21. 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.

22. 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

23. 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/

24. 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>

25. Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. – Санкт-Петербург: Издательство «Лань», 2017. – 188 с.

26. Артемова, Е. Н. Организация питания на различных видах транспорта: учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. – Орел: ОГУ имени И. С. Тургенева, 2017. – 144 с.

27. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. – 536 с.

28. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В. А. Барановский. – Москва: Феникс, 2018. – 352 с.

29. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского. - 6. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.

30. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.
31. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
32. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2015. - 560 с.
33. 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.
34. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
35. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
36. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. - Красноярск, 2006. - 82 с.
37. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
38. 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.
39. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
40. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 206 с.
41. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
42. 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.
43. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
44. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
45. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

46. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
48. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.
49. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В. Т. Лапшина. - Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва :Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.
50. 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.
51. 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.
52. 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.
53. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.
54. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва :ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
55. 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>
56. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва :КолосС, 2003. – 608 с.
57. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
58. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва :ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
59. 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.
60. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.

61. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.
62. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.
63. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.
64. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

[изъяты приложения А-Л]

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» ОБ 2023 г

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 салатного бара «Амарант» на 20 мест
тема

Руководитель


подпись, дата

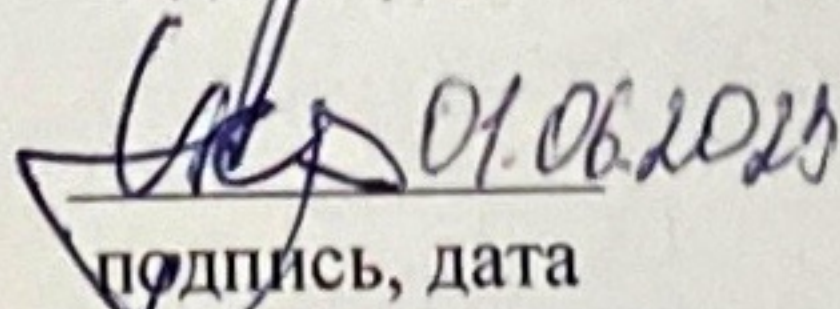
профессор, д-р техн. наук

должность, ученая степень

Г.А. Губаненко

инициалы, фамилия

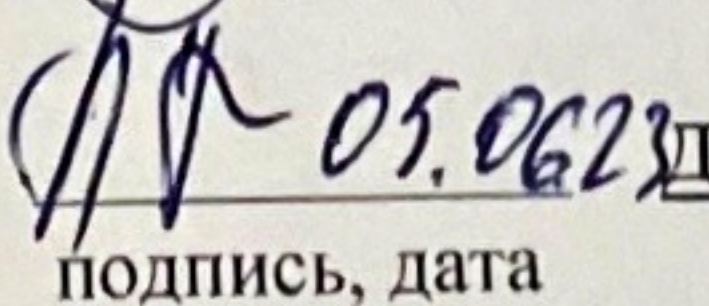
Выпускник


подпись, дата

Т.А. Скрябина

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

инициалы, фамилия

«02»

03

2023 г.

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы

Студентке

Скрябиной Татьяне Александровне

фамилия, имя, отчество

Группа ЗТТ18-02БТ

номер

Направление (специальность) 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 салатного бара «Амарант» на 20 мест

Утверждена приказом по университету № 4715/с от 23.03.2023

Руководитель ВКР Г.А. Губаненко д-р техн. наук, доцент, профессор кафедры ТиООП ИТиСУ СФУ, зав. кафедрой ТООП ИТиСУ СФУ

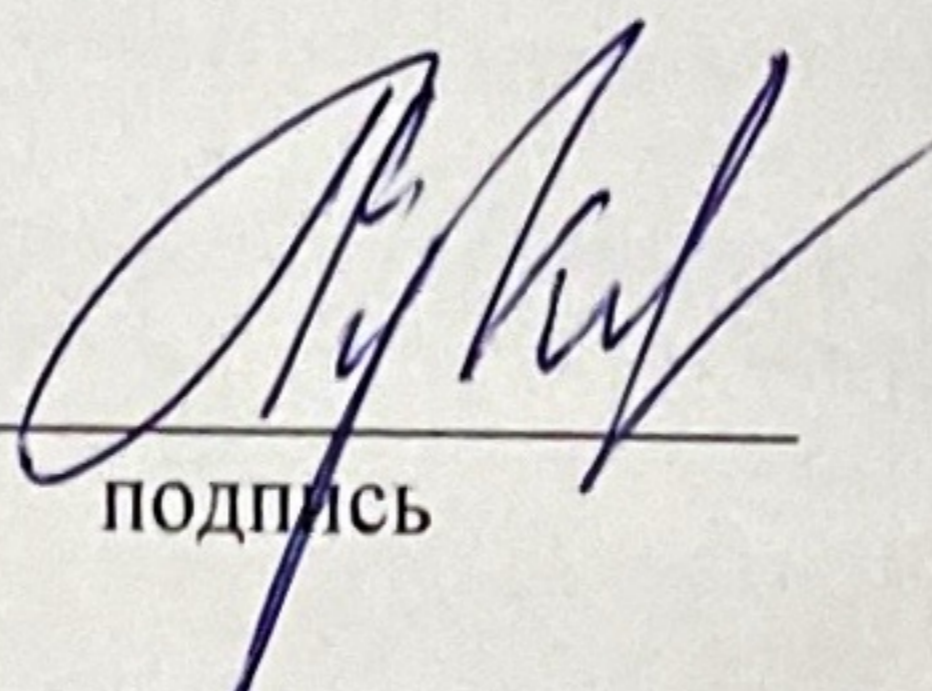
инициалы, фамилия, должность, ученое звание и место работы

Исходные данные для ВКР: салатный бар

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

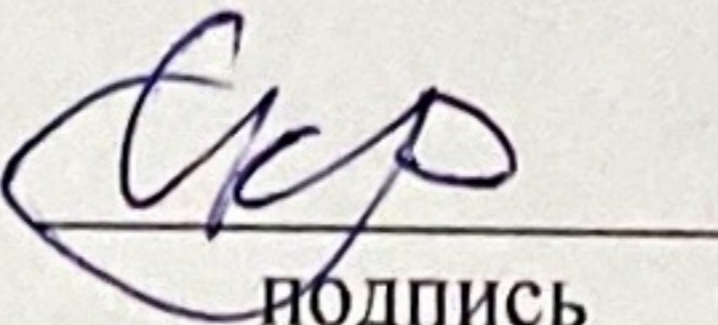
Перечень графического материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР


подпись

Г.А. Губаненко
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению


подпись

Т.А. Скрябина
инициалы и фамилия студента

«22» 03 2023 г.

Сибирский федеральный университет
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 5 курса заочной формы обучения
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания,
Скрябиной Татьяны Александровны,
разработка проекта салатного бара «Амарант» на 20 мест

Актуальность темы: обоснована растущей популярностью здорового питания и уникальностью данного типа предприятия, так как в городе Красноярске аналогичные предприятия имеются в малом количестве.

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:

Скрябина Т.А. исследовала конкурентное окружение, предприятия общественного питания, расположенные в зоне проектирования салатного бара «Амарант» и его предполагаемый контингент. Разработала концепцию проектируемого предприятия, производственную программу предприятия; описала производственно-торговую структуру предприятия; произвела производственные расчеты холодного цеха; описала работу производства заготовочных и доготовочных цехов, организацию обслуживания посетителей; разработала программу лояльности и продвижения предприятия; описала охрану труда на проектируемом предприятии. Произвела разработку фирменного блюда, с составлением технологической документации на фирменное блюдо салат «Полумесяц», составила блок-схему его приготовления, сделала описание фирменного блюда, разработала элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда. Разработано компоновочное решение проекта салатного бара «Амарант» на 20 мест.

Обоснованность выводов и предложений:

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

Практическая значимость и область применения работы:

Практическая значимость работы заключается в разработке концепции салатного бара «Амарант» на 20 мест, проектировании логистических процессов производства продукции салатного бара, технологической документации на фирменное блюдо салат «Полумесяц».

Проявленные профессиональные и личные качества студента

Скрябина Т.А. 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 Скрябина Т.А. 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

«09» 06 2023г.