





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 (ке)

Шадриной Ирине Георгиевне  
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ19-01БТу  
19.03.04

направление подготовки

(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 «ArtCake» на 40 мест с  
кондитерским цехом производительностью 4700 изделий в сутки

Утверждена приказом по университету № 4643/ с от 22.03.2023

Руководитель ВКР

Е.О.Никулина, доцент кафедры технологии и организации общественного  
питания ИТиСУ, кондитат технических наук

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: кафе-кондитерская «ArtCake» на 40 мест с  
кондитерским цехом производительностью 4700 изделий в сутки

инициалы, фамилия, должность и место работы

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

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

Руководитель ВКР

Е.О.Никулина  
(подпись)

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

И.Г.Шадрина  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	6
1 Разработка концепции кафе – кондитерской .....	7
2 Организационно - технологический раздел	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3 Складская группа помещений	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.4 Горячий цех .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.5 Расчет кондитерского цеха	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.6 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.7 Организация обслуживания посетителей	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.8 Разработка программы лояльности потребителей	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.9 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3 Охрана труда .....	11
4 Научно-исследовательский раздел	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.1 Показатели качества и безопасности сырья используемого для изготовления фирменного изделия	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.2 Разработка технологической карты фирменного изделия	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.3 Рекомендации по подаче разработанного фирменного изделия .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного изделия .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.5 Разработка технологической документации на фирменное изделие .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного изделия .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Заключение .....	16
Список используемых источников .....	18
Приложение А-Р .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.-135</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Предприятие общественного питания—организация, которая оказывает услуги общественного питания, посредством: производства кулинарной продукции, её реализации и организации питания различных групп населения. Сложно не согласиться с тем, что основной функцией предприятий общественного питания является снабжение населения качественной пищей, но в последнее время, это далеко не единственная его функция.

Сфера общественного питания – одна из наиболее динамично развивающихся сфер деятельности человека, это и не удивительно, ведь в современном обществе общественное питание является не только способом удовлетворения своих физических потребностей в пище, но и помогает в развитии социальных связей в обществе.

Кафе кондитерская – предприятие, основными функциями которого являются производство кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий, организация потребления или реализация произведенной продукции. Кондитерские изделия обладают большим спросом у населения. Также большую роль играет внешний красивый вид и вкус изделия. Все больше людей начинают встречаться за чашечкой кофе в кафе - кондитерской, чтобы обсудить последние новости, отдохнуть и согреться в жаркий или холодный день с близкими в приятной обстановке, наслаждаясь вкусным и любимым десертом.

Цель выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе – кондитерское «ArtCake» на 40 мест с кондитерским цехом производительностью 4700 изделий в сутки

Задачами выпускной работы являются:

- разработать концепцию предприятия;
- рассчитать производственную программу;
- разработать производственно-торговую структуру;
- рассчитать кондитерский цех, оборудование численность работников;
- рассчитать горячий цех;
- описать складскую группу помещений;
- разработать систему организации обслуживания;
- разработать программу лояльности потребителей;
- организовать продвижение продукции и услуг предприятия;
- разработать требования по охране труда на предприятии;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

## 1 Разработка концепции кафе – кондитерской

Кафе-кондитерская «ArtCake» предприятие питания, главной концепцией которого является приготовление и реализация кондитерских изделий. Особенностью кухни кафе-кондитерской является приготовлении простых, вкусных и красивых по оформлению кондитерских изделий, сладких блюд и холодных закусок. Для приготовления изделий и блюд, напитков применяется большое количество различных фруктов и ягод.

Важнейшей задачей предприятия является в употребление кондитерских изделий и сладких блюд и холодных закусок, при приготовлении которых используются только качественные, свежие продукты.

Формат кафе - кондитерской на 40 мест будет, является собой, среднее, спокойное заведение с интересным дизайном, в котором посетители могут отдохнуть за чашечкой чая или кофе с чем нибудь сладким.

Кафе-кондитерская «ArtCake» - это предприятие общественного питания, которая рассчитана на обусловленный контингент посетителей. Предприятие prepares и реализует населению для потребления на месте мучные кондитерские изделия, горячие напитки, сладкие блюда и холодные закуски[30].

Верное расположение кафе-кондитерской будет считаться удачей заведения. Изучение местоположения необходимо для любого типа предприятий общественного питания. Оценивая местоположение планируемого предприятия общественного питания (как и выбирая его), необходимо рассмотреть 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.). Для определения наилучшего месторасположения предприятия ОП можно воспользоваться таблицей 1.1, оценив приведенные факторы по пятибалльной шкале. Те факторы, которые не имеют отношения к конкретному бизнесу учитывать не нужно.

Для оценки лучшего местоположения проанализируем следующие виды расположения заведения

1. Астраханская 11
2. Гладкова-8,
3. Молокова-37,
4. Тотмина 6.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего местоположения предприятия общественного питания

Факторы	Варианты размещения бизнеса			
	1	2	3	4
1	2	3	4	5
Покупательная активность в районе	3	3	5	3
Удобство проезда	2	2	5	4

Окончание таблицы 1.1.

1	2	3	3	4
Оживленность движения транспортных средств	2	2	5	4
Оживленность движения пешеходов	2	2	5	4
Наличие парковки	2	3	5	4
Сообщение транспортом общественным	1	3	5	3
Ближайшие конкуренты	2	2	4	2
Место рекламы	1	2	4	3
Удобство входа и выхода	2	2	5	3
Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	2	2	5	4
Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5
Состояние здания	3	2	5	3
Стоимость аренды	1	2	3	1
Итого:	28	32	61	43

По данным таблицы 1.1 отличным местоположением для кафе - кондитерской будет являться помещение в Советском районе города Красноярска на улице Молокова 37. Рядом подобранном местоположением располагаются различные офисные здания и жилые дома, различные магазины. Также имеет подъездной путь и пешеходные доступы к входу, близко расположены автобусные остановки.

В кафе - кондитерской «ArtCake» будет представлена демократическая ценовая политика и доступна для посетителей. Средний чек составляет 350-600 рублей.

Главными возможными посетителями кафе - кондитерской будут являться работники ближайших офисных зданий, жители домов и покупатели магазинов.

Ассортиментный перечень кафе - кондитерской включает горячие напитки, холодные закуски и сладкие блюда, мучные кондитерские изделия. Меню кафе - кондитерской «ArtCake» представлено в таблице А1 (приложение А).

Данное время предприятий общественного питания в городе Красноярск очень много, пользуются у различных посетителей спросом. Местоположение для проектируемого заведения выбрано в городе Красноярск советский район. Советский район имеет хорошее местоположение, удобные подъездные пути.

Одним из методов анализа конкурентного положения разрабатываемого предприятия является построение многоугольника конкурентоспособности. Данный метод позволяет достаточно быстро провести анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания в сравнении с ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности. Сущность метода заключается в отображении на графике значений различных показателей, за счет чего формируется четкое представление о конкурентоспособности заведения. На первом этапе определяются непосредственные конкуренты и выбираются параметры для сравнения. В качестве параметров для оценки, как правило,

выбираются аспекты, наиболее важные для деятельности заведения. Для предприятий сферы общественного питания оптимальна оценка по элементам комплекса маркетинга («7Р»): местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена: качество), сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Каждый критерий был оценен по 5- бальной системе.

Не далеко от местоположения кафе кондитерской, имеются два конкурента.

1. Три коржа на улице Батурина 7, средний чек 400- 500 рублей.

2 РомБаба на улице Октябрьская 7А, средний чек 700 рублей

Многоугольник конкурентоспособности представлен на рисунке 1.1

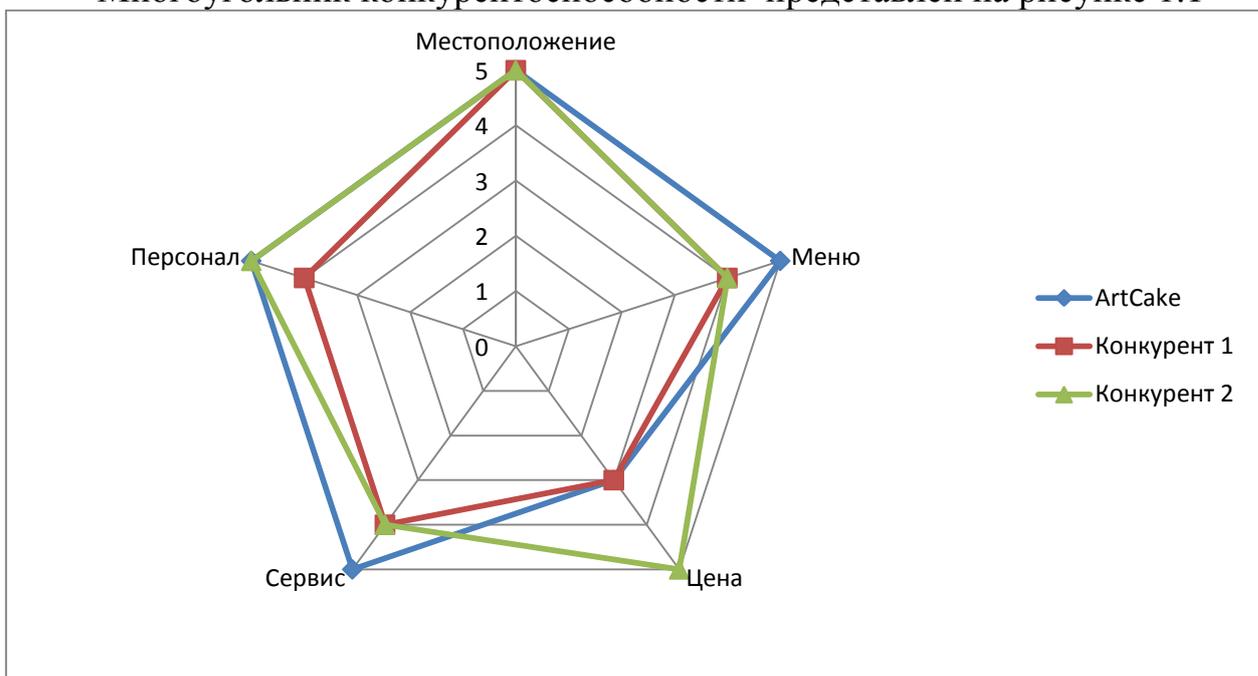


Рисунок 1.1- Многоугольник конкурентоспособности

По рисунку 1.1 видно, что каждое из представленных предприятий общественного питания имеет ряд преимуществ. В кафе-кондитерской «Три коржа» и достаточно низкие цены, что может привлечь потенциальных гостей, по всем остальным показателям данное заведения сильно уступает основным конкурентам. «РомБаба» – заведение для города, с вкусной кухней, хорошим обслуживанием, но с достаточно простым дизайном интерьера, и очень высокими ценами. Для того, чтобы можно было достичь конкурентного преимущества, в проектируемом кафе необходимо устанавливать приемлемый уровень цен, заниматься обучением персонала и бросить силы на продвижение кафе - кондитерской.

От хорошего выбранного названия зависит удача предприятия, которое должно быть тесно с избранной темой, которая в дальнейшем должна быть отражена в интерьере, меню, формах обслуживания. Отличное название должно вызывать положительную ассоциацию, хорошо запоминаться, заметно отличаться от известных брендов.

Название кафе-кондитерской «ArtCake» легко запоминаться, создает позитивные эмоции и будет притягивать покупателей. «ArtCake» в переводе на русский искусство торт, потому что изделия в кондитерской будут не только

самыми вкусными, ещё самыми красивыми. ArtCake - это яркость, оригинальный дизайн и необычные вкусы!

Употребление горячих напитков, холодных закусок, сладких блюд. и кондитерских изделий осуществляется в торговом зале предприятия. Часть кондитерских изделий отправляется на реализацию. В кафе-кондитерской предусмотрено метод обслуживания посетителей, самообслуживание на линии раздачи кассиром. Заведение рассчитано 40 посадочных мест.

При планировании длительности работы торгового зала следует также учитывать соблюдение режима труда и отдыха работников предприятия общественного питания.

Отличным графиком работы кафе кондитерской, являться с 9:00 до 21:00. Продолжительность работы торгового зала будет 12 часов. Есть перерыв с 17:00 до 18:00, при котором можно провезти уборку зала.

## 2 Охрана труда

Безопасные условия труда на предприятиях общественного питания могут быть обеспечены только при условии строгого соблюдения норм техники безопасности, производственной санитарии и гигиены труда, правил пожарной безопасности. Организация охраны труда на предприятии общественного питания «ArtCake» произведена в соответствии с положением о необходимости проведения тематических мероприятий. Разработаны они с учётом действующего отраслевого законодательства и утверждены руководством предприятия[21].

Различают четыре вида мероприятий: организационные, технические, санитарно-гигиенические, по обеспечению пожарной безопасности.

Организационные мероприятия предусматривают обучение работников и проведение инструктажей по технике безопасности и гигиене труда, подготовка инструкций по технике безопасности, проведение лекций по охране труда, применение плакатов, предупредительных надписей и знаков.

Для обеспечения безопасных условий труда на предприятии «ArtCake» осуществляются организационные мероприятия:

– периодическое проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности:

1) вводный инструктаж – проводится для всех вновь принимаемых работников;

2) первичный инструктаж – проводится для всех вновь поступающих работников и учащихся, направляемых на предприятия для прохождения производственной практики, а также работников, переводимых с одной работы на другую или с обслуживания одного вида оборудования на другой;

3) повторный инструктаж – проводится для всех работников в целях лучшего усвоения, углубления и закрепления знаний по безопасным приемам и методам труда;

4) внеплановый инструктаж – проводится при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда и изменений к ним; изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда; нарушении работником требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, пожару или отравлению;

– разработка и внедрение должностных инструкций для поваров, кондитеров, кладовщиков, уборщиков в которых регламентируются полномочия и обязанности работника;

– аттестация рабочих мест по условиям труда для оценки условий труда на рабочих местах в целях выявления вредных и опасных производственных факторов;

– расследование, учет и анализ несчастных случаев на производстве;

– применение плакатов, предупредительных надписей и знаков при работе с потенциально опасным оборудованием.

Технические мероприятия по охране труда предназначены для обеспечения на проектируемом предприятии выполнения требований безопасности к производственному оборудованию, его размещению и эксплуатации, трубопроводам и коммуникациям, техническим средствам защиты персонала, методикам и приборам по контролю параметров среды и уровня опасных и вредных факторов.

Конструкция оборудования должна обеспечивать безопасную и надежную работу в течение всего срока службы. Быстроизнашивающиеся детали должны быть взаимозаменяемыми и легкодоступными для замены. Машины и механизмы обязаны отвечать требованиям техники безопасности и производственной санитарии: электрооборудование заземляют; рабочие органы, инструменты и элемент передачи закрывают кожухами, крышками. Оборудование для нагрева и кипячения оснащается системой световой сигнализации, сигнал которой свидетельствует о нарушении его работы.

На все оборудование должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации). Для минимизации рисков предполагается проведение планово-предупредительных ремонтов производственного оборудования, а также контроль за правильностью их эксплуатации и поддержанием в чистоте.

Санитарно-гигиенические мероприятия по охране труда заключаются в проведении работ, направленных на снижение уровня воздействия на работников вредных и опасных производственных факторов с целью обеспечения благоприятных условий труда и предотвращения профессиональных заболеваний. Они разрабатываются в основном на стадии строительного проектирования, обеспечиваются и совершенствуются по мере необходимости в процессе текущей деятельности предприятия.

В проектируемом кафе кондитерской «ArtCake» используется комплекс санитарно-гигиенических мероприятий, обеспечивающих требования охраны труда и безопасности отдельных помещений, параметров микроклимата и чистоты воздуха в рабочей зоне, качества освещения.

Взаимное расположение отдельных помещений соответствует технологическим потокам, исключает возвратное или перекрестное движение сырья, промежуточных и готовых продуктов и изделий.

Системы вытяжной вентиляции проектируются отдельными для следующих групп помещений: торговых залов, охлаждаемых камер, санузлов. В помещении подготовки продуктов кондитерского цеха предусматривается местная вытяжная вентиляция с механическим побуждением.

Отопление должно обеспечивать температуру и влажность воздуха в помещениях, соответствующие требованиям СНиПов, ГОСТов. Подача тепла системами отопления должна предусматриваться в холодный период времени во всех помещениях с постоянным пребыванием людей, а также в помещениях, в которых поддержание положительной температуры необходимо по технологическим условиям. Системы отопления должны обеспечивать равномерное нагревание воздуха помещений.

Залы, производственные и административные помещения имеют естественное освещение. Без естественного освещения проектируются санузел, моечные и складские помещения. Для искусственного освещения применяют лампы накаливания и люминесцентные.

Пожарная безопасность на предприятии – это комплекс мер, которые позволяют защитить имущество и людей от возникновения пожара и его возможных последствий. Мероприятия, направленные на предотвращение пожаров, сводятся к трем основным направлениям: обучение мерам пожарной безопасности, оснащение средствами пожаротушения, разработка схемы эвакуации.

Основными видами обучения работников мерам пожарной безопасности являются противопожарный инструктаж и изучение минимума пожарно-технических заданий. Противопожарный инструктаж проводится с целью доведения до работников основных требований пожарной безопасности, изучения пожарной опасности технологических процессов производства, а также информирования работников об их действиях в случае возникновения пожара.

На проектируемом предприятии «ArtCake» проводятся следующие виды инструктажей по пожарной безопасности:

1. вводный инструктаж – проводится для всех вновь принимаемых по программе, разработанной с учетом требований стандартов, норм и инструкций по пожарной безопасности и утвержденной руководителем предприятия;

2. первичный инструктаж – проводится для всех вновь поступающих и переводимых с одной работы на другую работников, с практическим показом и отработкой умений пользоваться первичными средствами пожаротушения, действий при возникновении пожара, правил эвакуации, помощи пострадавшим;

3. повторный инструктаж – проводится со всеми работниками не реже одного раза в год по программе первичного инструктажа

4. внеплановый инструктаж – проводится при введении в действие новых или изменении ранее разработанных правил, норм, инструкций по пожарной безопасности, иных документов, содержащих требования пожарной безопасности; при изменении технологического процесса производства, замене или модернизации оборудования, инструментов, исходного сырья, материалов, влияющих на противопожарное состояние объекта; при нарушении работниками организации требований пожарной безопасности.

Порядок и сроки проведения противопожарного инструктажа и прохождения пожарно-технического минимума определяются руководителем предприятия. Обучение мерам пожарной безопасности осуществляется в соответствии с нормативными документами по пожарной безопасности.

Категории помещений по пожарной и взрывопожарной опасности определяются исходя из вида находящихся в помещениях горючих веществ и материалов, их количества и пожароопасных свойств, а также исходя из объемно-планировочных решений помещений и характеристик проводимых в них технологических процессов.

Категории помещений по пожарной и взрывопожарной опасности предприятия «ArtCake» представлены в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Категории помещений по пожарной и взрывопожарной опасности

Наименование помещений	Взрывопожароопасные объекты и вещества	Категория
Торговые помещения	Мебель, обивка, шторы	Г
Производственные помещения	Электрооборудование, холодильное оборудование, розетки, масла, жиры	В
Складские помещения	Стеллажи, тара, бумажно-картонные упаковки	Г
Административно-бытовые помещения	Розетки и светильники, мебель, бумага	Г
Технические помещения	Линии электропередач, распределительные устройства, электродвигатели	В

В соответствии с особенностями деятельности и используемым оборудованием для проектируемого предприятия питания предусматривается использование универсальных (с маркировкой АВСЕ) ручных порошковых огнетушителей.

Эвакуация людей при пожаре – это вынужденный процесс движения людей из зоны, где имеется возможность воздействия на них опасных факторов пожара. План эвакуации представляет собой документ, в котором указаны эвакуационные пути и выходы, установлены правила поведения людей, а также порядок и последовательность действий обслуживающего персонала на объекте при возникновении пожара. План эвакуации должен составляться с учетом особенностей поведения людей, объемно-планировочные решения здания (размеры и тип коммуникационных путей), надежности путей эвакуации.

Для составления плана эвакуации людей и материальных ценностей в случае возникновения пожара администрация предприятия назначает специальное лицо, которое изучает планировку здания и территории для выявления возможных схем движения людей при эвакуации. На основании изучения планировки составляются маршруты движения людей из различных помещений. В соответствии с этим назначают ответственных за безопасную эвакуацию людей, оповещение о пожаре и встречу пожарных подразделений, а также эвакуацию материальных ценностей, и тушение пожара первичными средствами. План эвакуации утверждается руководителем предприятия и издается приказ о введении его в действие.

План эвакуации состоит из 2-х частей: текстовой (инструкции) и графической.

В инструкции изложены: обязанности лиц, осуществляющих эвакуацию людей и материальных ценностей; порядок исполнения их обязанностей; способ объявления начала эвакуации; порядок эвакуации материальных ценностей; обязанности и действия лиц обслуживающего персонала по тушению пожара первичными средствами тушения.

Графическая часть плана эвакуации состоит из плана помещений с указанием маршрутов движения эвакуирующихся.

Обеспечение безопасных условий труда и пожарной безопасности на предприятии «ArtCake» достигается при использовании сложного комплекса мер и позволяет защитить жизни как рабочего персонала, так и потребителей, а также сберечь материально-технические ценности.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В бакалаврской работе представлен проект кафе-кондитерское «ArtCake» рассчитанного на 40 мест с кондитерским цехом производительностью 4700 изделий в сутки.

Концепция кофе кондитерской заключается в организации спокойного заведения с интересным дизайном, в котором посетители могут отдохнуть за чашечкой чая или кофе с чемнибудь сладким.

Местоположение заведения – город Красноярск, Советский район, Улица Молокова, 37. Демократическая ценовая политика в кафе, средний чек составляет 400 - 600р на человека. Главными возможными посетителями кафе - кондитерской будут являться работники ближайших офисных зданий, жители домов и покупатели магазинов.

Реализация горячих напитков, сладких блюд, холодных закусок и мучных кондитерских изделий в кафе- кондитерской «ArtCake» происходит в зале кафе и доставка кондитерских изделий с помощью экспедиции. Кафе-кондитерская обслуживает посетителей с 9:00 до 21:00.

Производственная программа кафе- кондитерской создана на основе планово-расчетного меню. Начальными данными являются количество питающихся, коэффициенты потребления блюд, примерные нормы потребления покупных товаров, ассортимент блюд и изделий, процентное соотношение блюд и изделий в ассортименте. Согласно расчетам, в день обслуживает 716 человека и реализует в среднем 570 блюд и изделий.

В ходе выполнения бакалаврской работы представлена производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделения

Организация работы складской группы помещений произведена с учетом расчетов количества сырья, необходимого для реализации дневной производственной программы. Проектируемое кафе- кондитерское – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье и полуфабрикатах. Хранение сырья на предприятии осуществляется в кладовых и сборно-разборных охлаждаемых камерах.

Производственная программа кондитерского цеха создана на основании планово-расчетного меню. Общая площадь кондитерского цеха составляет 112м<sup>2</sup>.

В кафе - кондитерской «ArtCake» представлена производительность кондитерского цеха 4700 изделий в сутки. Из них 1074 штук изделий реализуется в зале, что составляет 23%, большую долю 77% (3626 штук) изделий реализуется в местах предприятий по договорам поставок.

В ходе работы также разработана программа лояльности, описана организация обслуживания посетителей, а также способы продвижения продукции и услуг предприятия.

Организация охраны труда на предприятия произведена в соответствии с положением о необходимости проведения тематических мероприятий.

Разработаны они с учётом действующего отраслевого законодательства и утверждены руководством предприятия.

Разработка технологической документации на фирменную продукцию включает разработку технологической карты, технологической схемы производственного процесса, расчет пищевой ценности фирменного блюда.

Для разработки элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП фирменной продукции произведено подробное описание фирменного изделия, определены виды потенциальных опасностей и произведена оценка их влияния на организм человека. Для фирменного блюда составлена блок-схема последовательности выполнения технологических этапов приготовления.

Управление опасностями на предприятии производится с помощью ППК, ПОПМ, плана ХАССП. Мониторинг ККТ производится с помощью рабочих листов ХАССП. В случае отклонения значений контролируемых показателей для работников предприятия предусмотрены корректирующие действия. На каждую критическую контрольную точку определен журнал контроля.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

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

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

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

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

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт

сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

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

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

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

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

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27

июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

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

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

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

15. 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>

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

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](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 02.03.2021г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_378317/](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. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. –352 с.
26. 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.
27. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
28. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр,2015. - 560 с.
29. 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.
30. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
31. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
32. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.

33. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
34. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
35. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
36. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 206 с.
37. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
38. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
39. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
40. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
41. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Тфи\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
42. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
43. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
44. 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.
45. 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.
46. 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.
47. 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.
48. 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.

49. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.
50. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
51. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред. В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
52. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
53. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
54. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
55. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.
56. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
57. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.
58. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.

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

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

*Губаненко* Г.А. Губаненко

подпись инициалы, фамилия

«16» 06 2023 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

Разработка проекта кафе - кондитерская «ArtCake» на 40 мест с кондитерским цехом производительностью 4700 изделий в сутки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель	<i>Е.О. Никулина</i> подпись, дата	03.06.23	доцент, канд. техн. наук должность, ученая степень	<u>Е.О.Никулина</u> инициалы, фамилия
Выпускник	<i>И.Г. Шадрин</i> подпись, дата	01.06.23		<u>И.Г.Шадрин</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	<i>Н.Ю. Теплюк</i> подпись, дата	05.06.23	доцент, канд. биол. наук должность, ученая степень	<u>Н.Ю. Теплюк</u> 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

  
«27» 03 Г.А. Губаненко  
2023 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

**в форме бакалаврской работы**

бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2023

Студенту (ке)

Шадриной Ирине Георгиевне  
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ19-01БТу

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 «ArtCakе» на 40 мест с кондитерским цехом производительностью 4700 изделий в сутки

Утверждена приказом по университету № 4643/с от 22.03.2023

Руководитель ВКР

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

Исходные данные для ВКР: кафе-кондитерская «ArtCakе» на 40 мест с кондитерским цехом производительностью 4700 изделий в сутки  
инициалы, фамилия, должность и место работы

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

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

Руководитель ВКР

  
(подпись)

Е.О.Никулина  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

И.Г.Шадрина

«дсд» 03 2023 г.

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

### ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 5 курса направления подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,  
профиль «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения  
**Шадриной Ирины Георгиевны**

выполненную на тему:

**Разработка проекта кафе - кондитерская «ArtCake» на 40 мест с кондитерским цехом производительностью 4700 изделий в сутки**

**Актуальность темы** Рынок сетевых кафе-кондитерских относительно молод, и только формируется в масштабах страны. Предприниматели, работающие в формате кафе-кондитерских, отмечают, что создание и ведение данного бизнеса не слишком затратное. Средний срок окупаемости инвестиций в среднее кафе составляет 1-1,5 года. На данный момент рынок кафе-кондитерских считается вполне перспективным

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

**Полнота раскрытия темы:** обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа кафе-кондитерской и кондитерского цеха, определена производственная структура предприятия, для производственных цехов разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площадь цеха. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Требования охраны труда. Произведено компоновочное решение предприятия.

**Обоснованность выводов и предложений:** все технологические расчеты обоснованы и конкретны.

**Практическая значимость и область применения работы:** в виде внедрения фирменного изделия «Шоколадно-карамельный мусс с морковным бисквитом с гляссажем», разработаны нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** - Шадрина И.Г. ответственная, исполнительная и инициативная студентка.

**Исполнительская дисциплина студента:** работа выполнена с соблюдением графика.

**Уровень профессиональной подготовки:** теоретические знания и практический опыт работы

**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:** в полной мере владеет EXCEL, WORD, КОМПАС.

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** соответствует полностью

**Допуск к защите:** работа допущена к защите

Руководитель

ВКР



Е.О. Никulina, доцент, канд.тех. наук