

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

«_____» _____ 2024г.

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

Модернизация столовой на 44 места Центра студенческого питания СФУ

тема

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

Выпускник _____ Е.И. Дрокина
подпись, дата инициалы, фамилия

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

Красноярск 2024

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

«_____» _____ 2024г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту

Дрокина Екатерина Игоревна

(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ19-02БТ

направление подготовки 19.03.04

(код)

Технология продукции и организация общественного питания

(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Модернизация столовой на 44 места Центра студенческого питания СФУ

Утверждена приказом по университету № 5363/с от 01.04.2024

Руководитель ВКР

Г.А. Губаненко, доктор технических наук, доцент, профессор кафедры техно-
логии и организации общественного питания ИТиСУ СФУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: Модернизация столовой на 44 места Центра студен-
ческого питания СФУ

Перечень разделов ВКР: Разработка новой концепции модернизируемого предпри-
ятия; Исследование предпочтений потребителей услуг модернизируемой столовой;
Организационно – технологический раздел; Охрана труда; Обоснование выбора
поставщиков региональных пищевых продуктов для кафе «Siberian Cuisine
Express»; Применение вендинговых автоматов на предприятии общественного
питания с целью увеличения прибыли и расширения целевой аудитории; Обос-
нование использования одноразовой тары для реализации продукции через вен-
динговых автоматов и на вынос; Научно-исследовательский раздел; Расчет сто-
имости комплексов завтраков и бизнес-ланчей; Результаты внедрения модерни-
зации в столовой на 44 места.

Перечень графического или иллюстративного материала: план размещения тех-
нологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР

(подпись)

Г.А. Губаненко

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

(подпись)

Е.И. Дрокина

(инициалы и фамилия)

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Модернизация столовой на 44 места Центра студенческого питания СФУ» содержит 197 страниц текстового документа, 9 иллюстраций, 36 таблицы, 37 приложений, 46 использованных источников, 1 лист графического материала.

МОДЕРНИЗАЦИЯ, НОВАЯ КОНЦЕПЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ, АНКЕТИРОВАНИЕ, КОМПЛЕКСНЫЕ ЗАВТРАКИ И БИЗНЕС-ЛАНЧИ, ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ, ГОРЯЧИЙ ЦЕХ, ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ, ДОГотовочный цех, ОХРАНА ТРУДА, ПОСТАВЩИКИ РЕГИОНАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ВЕНДИНГОВЫЕ АППАРАТЫ, ОДНОРАЗОВЫЕ ТАРЫ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ НА ФИРМЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ.

Объект исследования: Столовая на 44 места Центра студенческого питания СФУ.

Цели исследования: Проведение модернизации столовой на 44 места согласно заказу заказчика.

Задачами ВКР, согласно заказу на работу, являются:

- произвести ребрендинг предприятия в части изменения типа со столовой на кафе с увеличением количества посадочных мест в торговом зале с 44 до 75, разработать концепцию для кафе «Siberian Cuisine Express»;
- изучить предпочтения проживающих в гостинице, посетителей столовой в отношении потенциальных услуг проектируемого кафе;
- разработать меню комплексных завтраков и бизнес-ланчей с использованием региональной пищевых продуктов на 14 дней;
- произвести расчет оборудования для заготовочных и доготовочных цехов в соответствии с производственной программой;
- разработать производственную программу и определить численность производственной бригады, а также определить площади;
- обосновать выбор поставщиков региональных пищевых продуктов и покупных товаров;
- обосновать внедрение вендинговых аппаратов и разработать ассортимент продукции для реализации;
- обосновать использования одноразовой тары для реализации продукции через вендинговые автоматы и на вынос;
- создать дизайн проект торгового зала;
- разработать макет сайта предприятия с использованием QR-кодов;
- произвести перепланировку цехов предприятия с целью оптимизации производственных процессов согласно производственной программе;
- описать организационные принципы деятельности модернизируемого предприятия;
- описать условия труда на предприятии;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию в вендинговых автоматах, основанную на принципах ХАССП;
- рассчитать стоимость комплексов.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	11
1 Разработка новой концепции модернизируемого предприятия	13
2 Исследование предпочтений потребителей услуг модернизируемой столовой .	17
3 Организационно – технологический раздел.....	19
3.1 Производственная программа проектируемого предприятия	19
3.2 Производственно-торговая структура предприятия	30
3.3 Складская группа помещений.....	31
3.3.1 Входной контроль поступающего сырья, пищевых продуктов и упаковочных материалов (Процедуры: 4,6,7,12 ст. 10 ТР ТС 021/2011)	34
3.4 Горячий цех.....	35
3.4.1 Производственная программа горячего цеха	35
3.4.2 Режим работы цеха	37
3.4.3 График реализации блюд	38
3.4.4 Разработка технологического графика тепловой обработки кулинарной продукции	40
3.4.5 Расчет и подбор теплового оборудования	40
3.4.6 Расчет и подбор кипятильника.....	42
3.4.7 Расчет и подбор стационарных сковород.....	42
3.4.8 Расчет жарочной поверхности	44
3.4.9 Расчет пароконвектомата	45
3.4.10 Расчет механического оборудования.....	46
3.4.11 Расчет холодильного оборудования	47
3.4.12 Расчет и подбор вспомогательного оборудования.....	49
3.4.13 Расчет вафельницы	50
3.4.14 Определение площади, которую необходимо затратить на размещение горячего цеха	51
3.4.15 Организация работы горячего цеха	52
3.5 Холодный цех	53
3.5.1 Организация рабочих мест холодного цеха	54
3.5.2 Организация труда в цехе.....	56
3.6 Доготовочный цех	56
3.6.1 Цех обработки зелени.....	56
3.6.2 Цех по доработке полуфабрикатов	60
3.7 Вспомогательные производственные помещения, технические и административно-бытовые.....	63
3.8 Организация обслуживания посетителей	64
3.8.1 Расчет площади зала.....	64
3.8.2 Организация труда обслуживающего персонала	64
3.8.3 Характеристика процессов обслуживания	65
3.8.4 Создание корпоративного стиля предприятия	66
3.8.5 Сайт с системой перехода через QR-код	67
3.9 Разработка программы лояльности потребителей	68
3.10 Продвижения продукции и услуг предприятий	70

4	Охрана труда.....	74
5	Обоснование выбора поставщиков региональных пищевых продуктов для кафе «Siberian Cuisine Express».....	79
6	Применение вендинговых автоматов на предприятии общественного питания с целью увеличения прибыли и расширения целевой аудитории	84
6.1	Расчет ассортимента продукции реализуемой через вендинговые автоматы и обоснование ее условий хранения	85
7	Обоснование использования одноразовой тары для реализации продукции через вендинговых автоматов и на вынос.....	87
8	Научно-исследовательский раздел	91
8.1	Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции «Кукурузные вафли с грушей и сыром»	91
8.2	Разработка технологической карты фирменного блюда «Кукурузные вафли с сыром и грушей».....	92
8.3	Отработка рецептуры и параметров технологического процесса производства фирменного блюда «Кукурузные вафли с грушей и сыром»	92
8.4	Контроль качества разработанной фирменного блюда «Кукурузные вафли с грушей и сыром».....	94
8.5	Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	95
8.6	Разработка технологической документации на фирменное блюдо «Кукурузные вафли с грушей и сыром».....	96
8.7	Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для вафель.....	97
9	Расчет стоимости комплексов завтраков и бизнес-ланчей.....	98
10	Результаты внедрения модернизации в столовой	100
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	101
	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	102
	Приложение А	108
	Приложение Б.....	109
	Приложение В.....	110
	Приложение Г.....	115
	Приложение Д.....	120
	Приложение Е.....	133
	Приложение Ж.....	137
	Приложение И	139
	Приложение К.....	141
	Приложение Л.....	143
	Приложение М.....	147
	Приложение Н	150
	Приложение П	155
	Приложение Р	157
	Приложение С.....	160
	Приложение Т.....	162
	Приложение У	164

Приложение Ф	168
Приложение Х	171
Приложение Ц	180
Приложение Ш	189
Приложение Щ	191
Приложение Э	193
Приложение Ю	195
Приложение Я	196

ВВЕДЕНИЕ

Рынок общественного питания постоянно развивается, и с каждым годом становится всё сложнее для заведений оставаться конкурентоспособными. Чтобы привлекать посетителей и выделяться среди конкурентов, предприятиям общественного питания приходится проводить ребрендинг, улучшать сервис и качество продукции, а также активно применять современные технологии. В условиях высокой конкуренции устаревшим предприятиям необходимо постоянно развиваться и совершенствоваться, чтобы оставаться востребованными на рынке. Ведь, как известно, даже проверенные временем стратегии и концепции в заведениях приедаются потребителям и утрачивают свою конкурентоспособность. Именно поэтому многие предприятия с устаревшей концепцией нуждаются в модернизации. Это позволит им улучшить качество обслуживания, расширить ассортимент и привлечь новых посетителей.

Основная цель выпускной квалификационной работы — модернизация столовой на 44 места, расположенной по адресу Свободный, 76 Ж. Для выполнения этой задачи был получен заказ от руководства столовой и составлены необходимые документы.

В процессе модернизации предполагается преобразование столовой в кафе с увеличением количества мест с 44 до 75. Вследствие изменения типа предприятия было принято решение о изменении названия заведения в «Siberian Cuisine Express». Основной целью этих изменений является поддержание конкурентоспособности на рынке, что определило выбор реализации только комплексов в качестве основного направления деятельности обновленного объекта.

Комплексные приемы пищи используют практически во всех заведениях общественного питания. Обычно включают в себя несколько блюд, которые подаются вместе для обеспечения полноценного и сбалансированного питания. К основным плюсам можно отнести - удобство и экономию времени, так как не нужно выбирать множество блюд отдельно. Именно поэтому было принято решение разрабатывать заведения, которые в своем обороте используют только комплексы. Данная концепция позволяет сформировать индивидуальный формат заведения, который может заинтересовать потребителя. Ведь комплексы рассчитаны на потребителя с разным уровнем достатка и позволяет охватить разную аудиторию. Так же концепция заведения включает в себя внедрение сибирского сырья.

Задачами выпускной квалификационной работы по проведению модернизации, согласно заказу на работу, являются:

- произвести ребрендинг предприятия в части изменения типа со столовой на кафе с увеличением количества посадочных мест в торговом зале с 44 до 75, разработать концепцию для кафе «Siberian Cuisine Express»;
- изучить предпочтения проживающих в гостинице, посетителей столовой в отношении потенциальных услуг проектируемого кафе;
- разработать меню комплексных завтраков и бизнес-ланчей с использованием региональной пищевых продуктов на 14 дней;

- произвести расчет оборудования для заготовочных и доготовочных цехов в соответствии с производственной программой;
- разработать производственную программу и определить численность производственной бригады, а также определить площади;
- обосновать выбор поставщиков региональных пищевых продуктов и покупных товаров;
- обосновать внедрение вендинговых аппаратов и разработать ассортимент продукции для реализации;
- обосновать использования одноразовой тары для реализации продукции через вендинговые автоматы и на вынос;
- создать дизайн проект торгового зала;
- разработать макет сайта предприятия с использованием QR-кодов;
- произвести перепланировку цехов предприятия с целью оптимизации производственных процессов согласно производственной программе;
- описать организационные принципы деятельности модернизируемого предприятия;
- описать условия труда на предприятии;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию вендинговых автоматах, основанную на принципах ХАССП;
- рассчитать стоимость комплексов.

1 Разработка новой концепции модернизируемого предприятия

В рамках выпускной квалификационной работы проводится проект модернизации столовой СФУ на 44 места в кафе «Siberian Cuisine Express» на 75 мест на основании заявки заказчика представлена в приложении А. Проект включает в себя анализ текущего состояния объекта для дальнейшей разработки новой концепции предприятия.

В рамках модернизации было разработано новое название — «Siberian Cuisine Express». Это название отражает концепцию предприятия, его географическую принадлежность и основную идею — быстрота и качество обслуживания. Название кафе «Siberian Cuisine Express» было выбрано не случайно. Оно отражает концепцию заведения, предлагая посетителям блюда сибирской кухни в формате быстрого обслуживания.

Слово «Siberian» указывает на географическую принадлежность и подчеркивает использование местных продуктов в технологическом процессе приготовления блюд. Ведь как известно Красноярск, будучи крупнейшим городом Восточной Сибири и одним из ключевых экономических, индустриальных, образовательных и культурных центров региона, играет важную роль в развитии общественного питания.

«Cuisine» говорит о качестве и разнообразии предлагаемой продукции. «Express» акцентирует внимание на скорости обслуживания и доступности заведения для широкого круга посетителей.

Таким образом, название «Siberian Cuisine Express» станет не просто маркетинговым ходом, а отражением философии и миссии кафе — предложить посетителям вкусную и здоровую еду в удобном формате, сохраняя при этом традиции и уникальность сибирской кухни.

В основе новой концепции предприятия лежит отпуск комплексных завтраков и бизнес-ланчей с использованием регионального сырья. Комплексное меню завтраков и бизнес-ланчей подразделяется на ценовые категории.

Для завтраков будет введено 3 категории. Первая категория самая дешевая и рассчитана на людей с более низким уровнем доходов, цена второй категории средняя и позволяет увеличить средний чек предприятия. А третья категория представляет из себя самую высокую цену, в которую включен полноценный комплекс.

На сегодняшний день достаточно сложно удивить потребителя чем-то новым. Поэтому одним из направлений концепции является внедрение достаточно нестандартного вида реализации блюд. На практике большинство предприятий общественного питания включают продажу блюд в комплексах, но в основном реализация данного формата подачи блюд происходит во время бизнес-ланчей.

Так как в классических заведениях реализация больше сводится к одиночным блюдам. Именно поэтому для привлечения было принято решение использовать подачу только комплексов, но не только в бизнес-ланчах, а также и в завтраках.

Другим направлением концепции является внедрение регионального сырья Сибири. В большинстве случаев региональное сырье используется в

ресторанах, и цена блюд не позволяет охватить потребителей с разным уровнем достатка. Так же данное сырье достаточно специфичное и не каждый готов внедрять в производственную программу. Сибирское сырье является важным ресурсом для предприятий общественного питания. Оно не только обеспечивает доступ к свежим и качественным продуктам, но и позволяет сохранить традиционные рецепты и культуру региона. В данной работе использование регионального сырья позволит создать уникальные блюда и улучшить качество питания.

Во-первых, региональное сырье может быть использовано для приготовления блюд, которые отражают культурные особенности региона.

Во-вторых, региональное сырье позволяет создавать блюда с повышенной пищевой ценностью.

В-третьих, региональное сырье может помочь снизить стоимость блюд.

Например, если использовать местные продукты вместо импортных, можно сэкономить на транспортных расходах и налогах.

Наконец, использование регионального сырья помогает сохранять местную культуру и традиции. Это важно для поддержания идентичности региона и привлечения потребителей.

Действующее заведение расположено по адресу Свободный проспект, 76 Ж при общежитий №25. В задние находится гостиница на 150 человек. Расположение достаточно выгодное с коммерческой точки зрения. Можно сказать, что данное заведение располагается в центре студенческой жизни.

В данном районе расположены следующие учреждения:

- институт экологии и географии;
- библиотечно-издательский комплекс Сибирского федерального университета (СФУ);
- институт педагогики, психологии и социологии;
- институт математики и фундаментальной информатики;
- институт архитектуры и дизайна;
- инженерно-строительный институт;
- институт физической культуры, спорта и туризма;
- институт гастрономии;
- Федеральный Сибирский научно-клинический центр Федерального медико-биологического агентства России;
- конгресс-холл СФУ;
- комплексы общежитий № 21, 20, 17, 18, 19, 26, 27, 22.

Так же можно отметить удобную транспортную развязку и наличие парковки. Наглядно расположение представлено в приложении Б.

Вблизи заведения расположены коммерческие предприятия и автобусная остановка. Посетителями могут быть не только жильцы гостиницы, но и сотрудники институтов, студенты, а также простые прохожие.

Для разрабатываемого заведения, расположенного в данной локации, основными потребителями станут люди с разным уровнем достатка: студенты, преподаватели, сотрудники организаций Сибирского федерального университета, а также гости города, проживающие в гостинице. Именно поэтому в заведение

предложены комплексы разной ценовой категории.

Меню является ключевым инструментом коммуникации с клиентами, предоставляя им информацию о доступных блюдах и услугах. Правильно составленное и презентабельное меню помогает не только удовлетворить потребности клиентов, но и способствует планированию ожидаемой прибыли в коммерческой деятельности.

Ассортимент блюд играет важную роль в формировании имиджа заведения общественного питания. Согласно концепции заведения, основу составляют разнообразные комплексные завтраки и бизнес-ланчи, приготовленные из региональных продуктов.

Комплексные завтраки включают в себя каши, яичницу, омлеты, блюда из творога, картофельные оладьи и драники. Особенностью меню завтраков является наличие вафель, приготовленных из овощей и различных видов муки.

Комплексные бизнес-ланчи представляют собой сбалансированный приём пищи, приготовленный с использованием региональных продуктов Сибири. В рамках бизнес-ланчей предлагаются разнообразные салаты, супы и горячие блюда, в состав которых входят папоротник, дичь, различные виды грибов, рыба и ягоды.

Рабочее время кафе «Siberian Cuisine Express» – с 07:00 до 16:00 ежедневно. Такой график работы обусловлен тем, что утром гости смогут отведать питательный завтрак перед работой или учебой, в дневное время работники близлежащих предприятий могут прийти за полноценным и сбалансированным обедом.

Для работников заведения в соответствии с трудовым кодексом режим работы устанавливается два через два с 06:00 до 17:00. Режим работы директора заведения с 09.00 до 17.00 с перерывом на обед пять дней в неделю. Для данного заведения выбрано 75 мест с типом обслуживания – самообслуживание. Отпуск продукции и расчет с потребителем осуществляются двумя работниками. Потребители следуют вдоль линии раздачи, на которой выбирают товары или блюда и оплачивают. Эта система позволяет сократить время ожидания в очереди и увеличить пропускную способность заведения. После того как посетители уходят, оставленную грязную посуду убирают работники зала и приводят стол в порядок для следующего посетителя. Вся продукция реализуется через торговый зал и навывнос.

Самообслуживание с линией раздачи предполагает, что посетители самостоятельно выбирают блюда из представленных на линии раздачи и оплачивают их на кассе. Такой формат обслуживания имеет ряд преимуществ как для посетителей, так и для владельцев кафе [1, 6].

Для посетителей самообслуживание с линией раздачи означает возможность быстро получить желаемые блюда без ожидания официанта. Это особенно ценно в условиях современного ритма жизни, когда время становится ключевым фактором.

Для владельцев кафе самообслуживание с линией раздачи является эффективным способом оптимизации рабочего процесса и снижения затрат на персонал. Это позволяет сократить количество официантов и кассиров, что, в свою

очередь, уменьшает расходы на заработную плату и обучение персонала. Кроме того, такой формат обслуживания требует меньше пространства, что может быть важным фактором для небольших кафе.

Если рассматривать конкурентное окружение, то в непосредственной близости функционируют несколько заведений общественного питания. Основные конкуренты для кафе «Siberian Cuisine Express» представлены в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
1	2	3	4	5
Блинное быстро «БлинБери»	Свободный проспект, 90/2 к3	08:00-22:00	Самообслуживание	Блинное быстро, средний чек 150 рублей
Столовая СФУ	Свободный проспект, 82а	08:00-16:00	Самообслуживание	Столовая, средний чек 200 рублей
Пельменная «Ручная лепка»	Свободный проспект, 90/8	10:00-21:00	Самообслуживание	Кафе, средний чек 160 рублей
Кафетерий СФУ	Свободный проспект, 82 стб	08:00-16:00	Самообслуживание	Кафетерий, средний чек 200 рублей

Для оценки конкурентного окружения для проектируемого заведения выбран метод анализа, который включает в себя построение многоугольника «Конкурентоспособности». Данный метод позволяет оценить в сравнении сильные и слабые стороны с изображением на графике основных показателей, выбранных для анализа конкурентоспособности [2].

В качестве параметров оценки выбраны следующие показатели:

- месторасположение;
- уровень цен;
- ассортимент меню;
- сервис;
- атмосфера;
- продвижения.

Многоугольник «Конкурентоспособности» для проектируемого заведения кафе «Siberian Cuisine Express» представлен на рисунке 1.1.

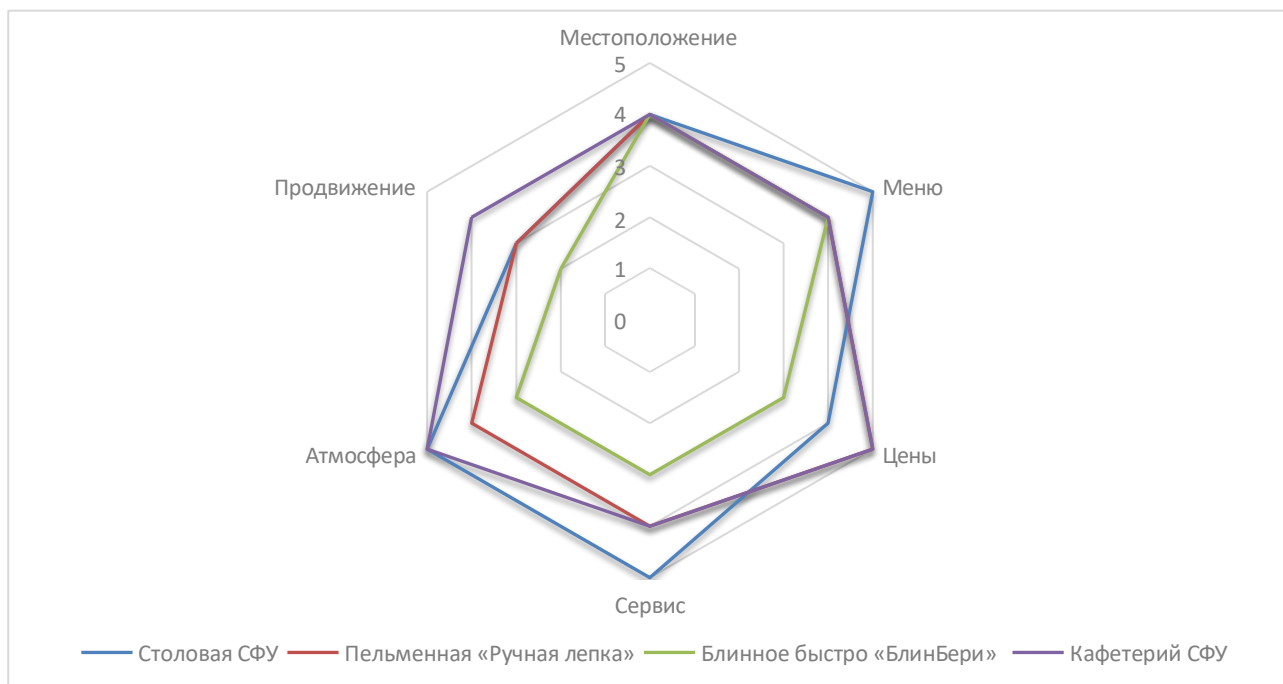


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

В результате анализа приведенной на диаграмме можно сделать вывод, что, большинство анализируемых предприятий имеют относительно выгодное по своему существу расположение, поскольку достаточно проходные улицы, находящиеся рядом с жилыми домами и различными коммерческими заведениями. Также, у всех заведений в области приемлемая ценовая политика, которая позволяет завлекать к себе больше посетителей, чем в других предприятиях.

По сравнению с остальными предприятиями блинное быстро «БлинБери» имеет достаточно скудное меню, которое не способно составить конкуренцию проектируемому предприятию. Отсутствие продвижения и атмосферы так же сказывается на конкурентоспособности данного предприятия.

Анализируя диаграмму, можно сказать, что лучший сервис у Столовая СФУ и Кафетерий СФУ. В будущем именно данные предприятия будут составлять конкуренцию модернизируемому предприятию питания.

Наиболее развитое продвижение предприятия выявлено у пельменной «Ручная лепка», это связано с тем, что данные предприятия вкладывают больше финансов в коммуникацию, и развитие в средствах массовой информации и социальных сетях.

Наименее конкурентно способными предприятием будет блинное быстро «БлинБери».

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

[изъята 5 глава]

[изъята 6 глава]

[изъята 7 глава]

[изъята 8 глава]

[изъята 9 глава]

[изъята 10 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В рамках выпускной квалификационной работы была проведена модернизация столовой на 44 места, которая относится к центру питания СФУ и находится по адресу Свободный, 76 Ж. В ходе модернизации тип предприятия изменился со столовой на кафе, а количество мест увеличилось до 75, что представляет собой рост на 41%.

Была разработана новая концепция для кафе, сформирована организационная структура, создан уникальный логотип, который отражает корпоративный стиль, а также подготовлены эскизы дизайна для торгового зала и вендинговой зоны. Кроме того, была создана брендированная униформа для персонала и выбрано название «Siberian Cuisine Express», которое подчёркивает специфику заведения. Разработан макет сайта предприятия с использованием QR-кодов.

Изучено месторасположение кафе путём анализа потока предполагаемых потребителей и конкурентного окружения. А также проведено анкетирование, которое позволило изучить предпочтение потребителей. На основании полученных данных было разработано меню комплексных завтраков и бизнес-ланчей на 14 дней и ассортимент вендинговых аппаратов. Так же было обосновано использование одноразовой тары для реализации продукции собственного производства в вендинговых аппаратах и навынос.

Определен и охарактеризован состав помещений кафе, обоснован выбор цеховой структуры производства. Был произведён расчёт горячего, холодного и доготовочных цехов. Эти расчеты позволяют определить производственную программу проектируемого предприятия, численность работников, виды и количество используемого технологического оборудования. Так же было рассчитано и подобрано тепловое, механическое, холодильное и вспомогательное оборудование горячего цеха. Определена и описана структура складских помещений.

Произведена перепланировка цехов предприятия с целью оптимизации производственных процессов согласно производственной программе и обоснован выбор местных поставщиков, а также критерии их оценки.

Для безопасности производственного процесса разработаны мероприятия по охране труда. Была разработана вся необходимая технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП в кафе «Siberian Cuisine Express».

Рассчитана производственная себестоимость комплексов и стоимость с учетом наценки. Стоимость комплексных завтраков варьируется от 100 до 400 рублей с учетом наценки. А для комплексных бизнес-ланчей цена составляет от 150 до 600 рублей.

Результатом модернизации является подписанный акт о внедрение результатов бакалаврской работы руководством.

Основная цель модернизации заключается в формировании новой современной модели предприятия способное эффективно функционировать и конкурировать на рынке общественного питания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. – 352 с.
2. Головачев А.С. Конкурентоспособность организации. М.: Высшая школа, 2016. 320 с. – URL:
<https://mybook.ru/author/aleksandrgolovachev/konkurentosposobnost-organizacii>
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. - URL:
<http://eec.eaeunion.org/ru/act/techreg/deptexreg/tr/Documents/TRTSPishevaya-Prod.pd>
4. СНиП 2.08.02-89 Строительные нормы и правила "Общественные здания и сооружения" (утв. постановлением Госстроя СССР от 16.05.1989 N 78) | ГАРАНТ. - URL: <https://base.garant.ru/5145707>
5. 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>
6. 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>
7. 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>
8. 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>
9. 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>
 10. 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>
 11. 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>
 12. 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>
13. 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>
 14. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физикохимическим 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>
 15. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических 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>
 16. 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>
 17. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента

- безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания = Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000- 2007 for the food industry : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст : введен впервые : дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
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 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01: санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
 20. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
 21. 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>
 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. ГОСТ 14176-2022. Межгосударственный стандарт: "Мука кукурузная. Технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2022 N 1409-ст) | ГАРАНТ. – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200194399>

25. ГОСТ 26574-2017. Межгосударственный стандарт: "Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.10.2017 N 1543-ст) (с изменениями и дополнениями) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/71965208>
26. ГОСТ 32802-2014. Межгосударственный стандарт: "Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.07.2014 N 819-ст) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/71232722>
27. ГОСТ Р 51574-2018. Национальный стандарт РФ: "Соль пищевая. Общие технические условия" (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18.05.2018 N 263-ст) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/72049520>
28. ГОСТ 31450-2013. Межгосударственный стандарт: "Молоко питьевое. Технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28.06.2013 N 268-ст) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/70754088>
29. ГОСТ 31654-2012. Межгосударственный стандарт: "Яйца куриные пищевые. Технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28.09.2012 N 441-ст) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/70650974>
30. ГОСТ 1129-2013. Межгосударственный стандарт: "Масло подсолнечное. Технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28.10.2013 N 1253-ст) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/70771282>
31. ГОСТ 33499-2015. Межгосударственный стандарт: (UNECE STANDARD FFV-51:2013) "Груши свежие. Технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 01.12.2015 N 2093-ст) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/71427674>
32. ГОСТ 32261-2013. Межгосударственный стандарт: "Масло сливочное. Технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 N 2134-ст) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/70878866>
33. ГОСТ 33222-2015. Межгосударственный стандарт: "Сахар белый. Технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31.08.2015 N 1239-ст) (с изменениями и дополнениями) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/71276818>
34. ГОСТ 33959-2016. Межгосударственный стандарт: "Сыры рассольные. Технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30.11.2016 N 1880-ст) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/71755802>
35. ГОСТ 16833-2014. Межгосударственный стандарт: (UNECE STANDARD DDP-02:2001) "Ядро ореха грецкого. Технические условия" (введен в действие

- приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23.10.2014 N 1394-ст) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/71170590>
36. ГОСТ 34215-2017. Межгосударственный стандарт: "Овощи листовые свежие. Технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 08.12.2017 N 1896-ст) (с изменениями и дополнениями) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/71965488>
 37. Ловачева, Г. Н. Стандартизация и контроль качества продукции / Г. Н. Ловачева, А.И. Мглинец, Н. О. Успенская. – Москва : Экономика, 1990. – 218 с.
 38. Химический состав российских пищевых продуктов : [справочник] / ред.: И. М.Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с.
 39. ГОСТ Р 51705.1-2001. Государственный стандарт РФ: "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования" (введен в действие постановлением Госстандарта России от 23.01.2001 N 31-ст) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/187032>
 40. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки». – Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upravka.pdf>
 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. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>
 44. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
 45. 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.
 46. ГОСТ 34534-2019. Межгосударственный стандарт: "Упаковка. Бутылки полимерные для пищевых жидкостей. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 06.08.2019 N 444-ст) | ГАРАНТ. – URL : <https://base.garant.ru/73800669>

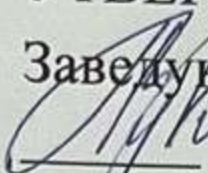
[изъяты приложения А-Я]

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой


Г.А. Губаненко

подпись инициалы, фамилия
« 17.06 » 06 2024г.

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

Модернизация столовой на 44 места Центра студенческого питания СФУ
тема

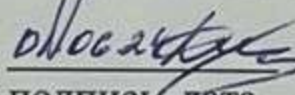
Руководитель


подпись, дата

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

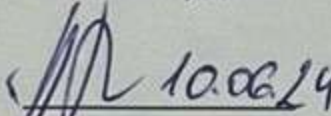
Г.А. Губаненко
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата

Е.И. Дрокина
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

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

« ГГ »

03

2024г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

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

Студенту

Дрокина Екатерина Игоревна
(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ19-02БТ

направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Модернизация столовой на 44 места Центра студенческого питания СФУ

Утверждена приказом по университету № 5363/с от 01.04.2024

Руководитель ВКР

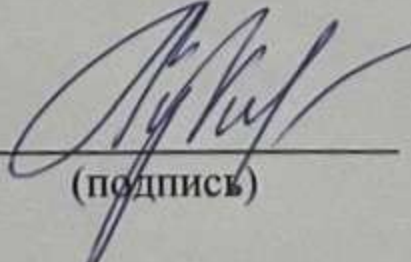
Г.А. Губаненко, доктор технических наук, доцент, профессор кафедры техноло-
гии и организации общественного питания ИТиСУ СФУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: Модернизация столовой на 44 места Центра студен-
ческого питания СФУ

Перечень разделов ВКР: Разработка новой концепции модернизируемого предпри-
ятия; Исследование предпочтений потребителей услуг модернизируемой столовой;
Организационно – технологический раздел; Охрана труда; Обоснование выбора
поставщиков региональных пищевых продуктов для кафе «Siberian Cuisine
Express»; Применение вендинговых автоматов на предприятии общественного
питания с целью увеличения прибыли и расширения целевой аудитории; Обос-
нование использования одноразовой тары для реализации продукции через вен-
динговых автоматов и на вынос; Научно-исследовательский раздел; Расчет сто-
имости комплексов завтраков и бизнес-ланчей; Результаты внедрения модерни-
зации в столовой на 44 места.

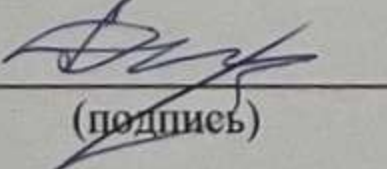
Перечень графического или иллюстративного материала: план размещения тех-
нологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР


(подпись)

Г.А. Губаненко
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись)

Е.И. Дрокина
(инициалы и фамилия)

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,

Дрокиной Екатерины Игоревны

Модернизация столовой на 44 места Центра студенческого питания

Актуальность темы: определяется поступившим заказом от Центра Питания СФУ на модернизацию действующего предприятия общественного питания столовой на 44 места, расположенной в г. Красноярск, пр-кт Свободный 79 Ж.

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:

Дрокина Е.И. исследовала предпочтения проживающих в гостинице, посетителей столовой в отношении потенциальных услуг проектируемого кафе; произвела ребрендинг предприятия в части изменения типа со столовой на кафе с увеличением количества посадочных мест в торговом зале с 44 до 75, разработала концепцию для кафе «Siberian Cuisine Express», разработала меню комплексных завтраков и бизнес-ланчей с использованием региональных пищевых продуктов на 14 дней; произвела расчет производственной программы кафе; осуществила расчет оборудования для заготовочных и доготовочных цехов в соответствии с производственной программой; произвела перепланировку цехов предприятия с целью оптимизации производственных процессов; обосновала выбор поставщиков региональных пищевых продуктов и покупных товаров; обосновала использование двух вендинговых аппаратов в зале кафе, разработала ассортимент продукции собственного производства для реализации через вендинговые аппараты; разработала дизайн проекта торгового зала; разработала макет сайта предприятия с использованием QR-кодов; произвела разработку фирменного блюда, с составлением технологической документации, составила блок-схему его приготовления, сделала описание фирменного блюда, разработала элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

Обоснованность выводов и предложений:

Все выводы теоретически и практически обоснованы, предложения носят конкретный характер и доказывают целесообразность проведения модернизация столовой на 44 места с изменением типа предприятия на кафе на 75 мест.

Практическая значимость и область применения работы:

Практическая значимость работы заключается в получении акта внедрения результатов бакалаврской работы Дрокиной Е.И. от Центра студенческого питания ФГАОУ ВО СФУ в котором указано, что руководство считает, реальными к внедрению в практику деятельности предприятия: предложенную концепцию кафе «SiberianCuisine Express»; меню комплексных завтраков и бизнес-ланчей; закупку нового оборудования в соответствии с рекомендациями; перепланировку цехов предприятия; сотрудничество с региональными поставщиками пищевых продуктов из местного продовольственного сырья; применение вендинговых аппаратов для реализации собственной продукции и покупных товаров от региональных поставщиков; сайта кафе с использованием QR-кодов.

Проявленные профессиональные и личные качества студента

Дрокина Е.И. проявила себя как инициативный, ответственный, самостоятельный исполнитель, творчески подходящей 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 Дрокина Е.И. продемонстрировала сформированные компетенции на высоком уровне, полученные в процессе обучения и прохождения всех видов практической подготовки.

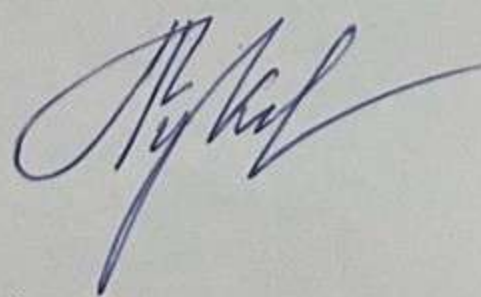
Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: Студентка отлично владеет программами «Word», «Excel», «Компас», ею выполнен макет разработанного предприятия.

Соответствие работы предъявляемым требованиям:

Выпускная квалификационная работа выполнена в полном объеме, грамотно, с соблюдением требований действующих методических рекомендаций и норм НТД.

Выпускная квалификационная работа может быть рекомендована к защите.

Руководитель
бакалаврской
работы



профессор, д.т.н. Г.А. Губаненко

« 10 » 06 2024г.