

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)

« _____ » _____ 2024 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе «Сели-поели» на 62 места
тема

Руководитель	_____	<u>доцент, канд. техн. наук</u>	<u>Е.О. Никулина</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>Т.Д. Щеглова</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Н.Ю. Теплюк</u>
	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
« ____ » _____ 2024 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2024

Студентке

Щегловой Татьяне Дмитриевне

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

Разработка проекта кафе «Сели-поели» на 62 места

Утверждена приказом по университету №5763 / с от 01.04.2024.

Руководитель ВКР

Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР кафе «Сели-поели» на 62 места

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

Перечень графического или иллюстративного материала с указанием основных чертежей: План размещения технологического оборудования на отм.0.00.

Руководитель ВКР

подпись

Е.О. Никулина

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

подпись, инициалы и фамилия студента

Т.Д. Щеглова

« ____ » _____ 20 ____ г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе «Сели-поели» на 62 места» содержит 139 страниц текстового документа, 37 таблиц, 7 рисунков, 10 приложений, 64 использованных источников.

РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ; ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ; ОХРАНА ТРУДА; РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА ФИРМЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ С ЭЛЕМЕНТАМИ СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.

Целью разработать проект кафе «Сели-поели» на 62 места.

В соответствии с поставленной целью решаются следующие задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу сотрудников складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

В результате выполнения работы разработан проект кафе, описана концепция и интерьер заведения, разработана производственная программа предприятия, описана производственно-торговая структура кафе, рассчитан горячий цех, описана организация производства на предприятии, выполнена расстановка оборудования, также разработано фирменное блюдо и элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда. Данный проект может послужить основой для открытия нового предприятия общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Разработка концепции предприятия	7
2 Организационно - технологический раздел	Ошибка! Закладка не определена.
_2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	Ошибка! Закладка не определена.
_2.2 Производственно-торговая структура предприятия	Ошибка! Закладка не определена.
_2.3 Складская группа помещений.....	Ошибка! Закладка не определена.
_2.4 Овощной цех.....	Ошибка! Закладка не определена.
_2.5 Мясо-рыбный цех.....	Ошибка! Закладка не определена.
_2.6 Горячий цех.....	Ошибка! Закладка не определена.
_2.7 Холодный цех	Ошибка! Закладка не определена.
_2.8 Мучной цех	Ошибка! Закладка не определена.
_2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	Ошибка! Закладка не определена.
_2.10 Организация обслуживания	Ошибка! Закладка не определена.
_2.11 Разработка программы лояльности потребителей	Ошибка! Закладка не определена.
_2.12 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	Ошибка! Закладка не определена.
3 Охрана труда.....	Ошибка! Закладка не определена.
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	Ошибка! Закладка не определена.
_4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции..	Ошибка! Закладка не определена.
_4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
_4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
_4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
_4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции....	Ошибка! Закладка не определена.
Заключение	17
Список использованных источников	18
Приложение А - Л	Ошибка! Закладка не определена. -139

ВВЕДЕНИЕ

На протяжении многих лет продолжает расти количество различных заведений общественного питания, различного типа и специфики. И в нашем городе на сегодняшний день рост числа различных заведений продолжается. Но чтобы заведение было поистине конкурентоспособным, необходимо учитывать очень много факторов: концепция, месторасположение, выбор кухни, тип предприятия, дополнительные услуги и многое другое. Одним из самых важных факторов является именно концепция заведения, ведь привлечь гостей в заведение возможно зародив интерес.

Одним из очень популярных направлений в сфере общественного питания долгие годы остаются кафе самообслуживания, которые охватывают самую многочисленную целевую аудиторию: студенты, офисные работники, да и все, кто решил провести выходные дни с семьей в развлекательных и торговых центрах.

Первая отличительная особенность — и есть принцип самообслуживания. Посетитель сам выбирает понравившиеся ему блюда, которые располагаются на линии раздачи питания. Чаще всего она представляет собой мини-бар, витрины и кассы.

В подобных заведениях отсутствует сервировка столов и может использоваться одноразовая посуда. Дизайн интерьера отличается простотой, не имеет сложного декора. Главное, чтобы было светло и чисто. Однако, в связи с тем, что большинство кафе представляют собой целые сети, дизайн, посуда, ассортимент блюд и оборудование подвергаются строгой стандартизации.

Целью разработать проект кафе «Сели-поели» на 62 места.

В соответствии с поставленной целью решаются следующие задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу сотрудников складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

1 Разработка концепции предприятия

В отличие от обычных кафе, в кафе-самообслуживания клиенты сами выполняют часть «обязанностей» официантов, например, сами приносят заказ до столика. Основное преимущество таких заведений — быстрое обслуживание клиентов. Первые заведения с такой концепцией появились в США. С тех пор постоянно появляются новые варианты кафе-самообслуживания.

Кафе быстрого питания не располагают на длительное времяпрепровождение. Посетители находятся там около 30 минут. Работают такие предприятия общепита на полуфабрикатах, и время обслуживания составляет не более 3-4 минут. А самыми главными принципами можно назвать оборачиваемость посадочных мест и невысокую стоимость блюд.

Среди заведений самообслуживания можно выделить:

- западный образец (например, «Вкусно и точка»), где основные блюда — различные гамбургеры, чизбургеры, картошку фри и т.д.;
- кафе национальной кухни («Суши-экспресс»);
- заведения, специализирующиеся на одном продукте (пиццерии, блинные и т.д.).

В данном сегменте существуют также предприятия, которые сочетают в себе самообслуживание с работой официантов. Чаще всего работают они по франшизе. Например, "Грабли", "Елки-Палки", "Му-Му". Здесь мы уже видим стильный интерьер, достаточно разнообразный ассортимент блюд (первые и вторые блюда, салаты, холодные и горячие закуски) и высокое качество используемого сырья. Конечно, средний чек в подобных заведениях несколько выше.

Заведения самообслуживание чаще всего открываются в самых оживленных точках города: на фуд-кортах торговых и развлекательных центров или в отдельно стоящих помещениях, но обязательно, где присутствует большой поток людей. Лучше, если рядом находятся офисные здания или учебные заведения, потому как при современном ритме жизни у большинства людей нет возможности тратить много времени на обед.

Исходя из направления работы, помещение планируется как с дизайнерской, так и с функциональной точки зрения:

- зонирование зала;
- наличие коммуникаций, вентиляции и сигнализации;
- организация работы горячего и холодного цехов, раздаточной, моечной и складов;
- налаженная поточность сырья (продукты, еда, отходы).

Заведения самообслуживания чаще всего работают с полуфабрикатами, которые могут готовить сами или приобретать в специальных компаниях. В случае если кафе работает на своем сырье и полуфабрикатах, то помещения кухни оснащаются дополнительным оборудованием.

Чаще всего в зале заведения располагается линия раздачи. Линии раздачи питания оптимизируют работу заведения, экономят время

обслуживания, позволяют максимально быстро доставить посетителю готовое блюдо.

Тепловые и холодильные витрины устанавливают для демонстрации и продажи готовых блюд и десертов. Кассовые аппараты нужны для учета и контроля работы заведения.

Мебель для посетителей — столы и стулья, диваны и кресла, кондиционеры и т.д. обеспечивают удобство и комфорт посетителей.

Кафе самообслуживания на сегодняшний день самые посещаемые и востребованные среди посетителей. Это связано с быстротой обслуживания и невысокими ценами на предлагаемые блюда.

Тип проектируемого предприятия общественного питания – кафе-самообслуживания общего типа.

На первом этапе проектирования нового предприятия общественного питания необходимо изучить месторасположение для его размещения. Расположить кафе «Сели-поели» планируется в городе Красноярске. При определении места открытия заведения выбор стоял между тремя вариантами:

1. ул. Партизана Железняка, 4Б (Советский район);
2. ул. Богграда, 109/2 (Центральный район);
3. ул. Тихие зори, 2 (Свердловский район).

Первый вариант размещения – «Готика-Медео» новый построенный 25-этажный дом по адресу ул. Партизана Железняка, 4В (Советский район), дом сдан в 2022 году. Застройщик – компания «Готика».

Второй вариант размещения – ул. Богграда, 109/2 (Центральный район), недавно достроенный жилой комплекс рядом с железнодорожным вокзалом. В обновленном историческом квартале, располагаются 2 дома различной этажности, которые образуют уютный квартал с закрытыми дворами и пешеходным бульваром. Застройщик – строительная группа «СМ Сити», дом сдан в эксплуатацию в 2023 году.

Третий вариант – жилой комплекс «Сити Парк», недавно выстроенный дом, расположенный по адресу ул. Тихие зори, 2 (Свердловский район). Проект реализуется в живописном месте на правобережье Красноярска — вблизи Четвертого моста, ледовой «Платинум Арены», Бобрового лога и любимым всеми заповедником «Столбы», на набережной Енисея. Дом сдан в эксплуатацию в 2022 году.

Оценивая местоположение планируемого предприятия общественного питания, 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.).

При выборе наилучшего месторасположения кафе, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения кафе произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения проектируемого кафе

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		№1	№2	№3
1	Покупательская активность в этом районе	3	5	2
2	Удобство подъезда	5	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	3
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	3
5	Наличие парковки	4	5	3
6	Сообщение общественным транспортом	5	4	3
7	Расположение улицы	5	5	4
8	Ближайшие конкуренты	5	4	5
9	Место для рекламы	5	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
10	Доступ с тыльной стороны здания	5	5	5
11	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
12	Состояние здания	5	5	5
13	Стоимость аренды	4	3	4
14	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	73	75	65

По данным таблицы 1.1 видно, что по некоторым факторам все три выбранных месторасположения имеют одинаковые баллы: удобство входа и выхода, доступ с тыльной стороны здания, необходимые коммунальные услуги, состояние здания, ограничения на деятельность в районе. Так как все три выбранных объекта – строящиеся жилые комплексы, с предусмотренной инфраструктурной зоной, то в них данные факторы учтены.

Но по некоторым показателям выбранные объекты очень разнятся. К примеру, наибольшей покупательская активность обладает Центральный район, с учетом того, что месторасположение кафе под №2 находится близко к Железнодорожному вокзалу, заведение может привлекать гостей города. Помимо этого, Центральный район имеет взаимосвязь со многими районами города, и заведение смогут посетить жители и из других районов. Также не маловажным фактором является наличие крупного предприятия – офиса Красноярского филиала РЖД, работники которого могут стать посетителями кафе. На втором месте по показателю покупательская активность находится месторасположение №1 (ул. Партизана Железняка), так как это начало советского района, близко расположенного к центральному, а также недалеко располагается Междугородный автовокзал, и это также может привлечь посетителей из других городов. На третьем месте по рассматриваемому фактору находится жилой комплекс «Сити Парк» (ул. Тихие зори, 2, Свердловский район). Район только начинает развиваться, но, несмотря на это – район перспективный, близкое расположение к Николаевскому мосту позволяет открыть доступ и посетителям левобережья.

Оценивая удобство подъезда, хочется заметить, что ко всем трем объектам подходит хорошая асфальтированная дорога, удобно связанная с

крупными дорожными артериями города, однако подъезд к адресу улица Тихие зори, 2 менее удобен, так как далек от центра, и есть некая сложность и витиеватость подъездного пути. Что же касается оживленности движения транспорта, в том числе общественного, преимущество имеет объект под номером №2, расположенный в центральном районе, что вполне объяснимо, так как через центр города проходит очень много маршрутов, и люди передвигаясь к месту работы также проезжают по центральным улицам. В связи с близостью к Железнодорожному вокзалу, данное месторасположение является еще и оживленным с точки зрения движения пешеходов. Также вблизи от объекта располагается досуговый комплекс «Новая сцена» (бывший ДК «Комбайнстроителей»), и после какого-либо концерта люди могут посетить заведение. Объект под номером №3 расположен недалеко от улицы Партизана Железняка – широкая дорога, являющаяся въездом в Советский район, и через которую проходят основные автобусные потоки. Движение пешеходов здесь менее оживленное, хотя неподалеку располагается автобусная остановка и виадук через улицу.

Что касается парковочных мест, то в Красноярске это серьезная проблема. Самое проблемное положение в Центральном районе, но в конкретном месте (Богграда 109/2), напротив комплекса предусмотрена достаточно большая парковка, а также есть очень много парковочных мест около ЖД вокзала. В первом объекте на Партизана Железняка планируется парковка во дворе, а также подземная парковка на 130 мест, которой смогут пользоваться и гости заведения. А вот на третьем объекте парковочных мест не так много, подземные парковочные места там не предусмотрены.

Сообщение общественным транспортом организовано ко всем выбранным месторасположениям. Менее оживленное движение общественного транспорта около третьего объекта (Тихие зори 2), рядом находится остановка общественного транспорта «Лесоперевалочная база», на которой останавливается четыре маршрутных автобуса. На втором месте по оживленности движения общественного транспорта объект номер №2, на остановке «Комбайновый завод» останавливается 9 автобусных маршрута и 2 троллейбуса, и помимо этого, до данного места легко дойти пешком из центра города. И наиболее оживленное движение общественного транспорта около первого объекта, на остановке «Медицинский университет» останавливаются 16 автобусов и 3 троллейбуса.

Все три предполагаемых места для открытия заведения располагаются в строящихся домах, так как строительство отдельного здания не рентабельно, особенно при наличии в городе большого количество новостроек. Все три здания с красивым внешним фасадом, и рекламная вывеска, сочетающаяся с данным обликом, будет приятно смотреться и привлекать гостей. Вывеска должна быть сдержанных тонов, сочетающихся с цветовым оформлением фасада. Во всех трех объектах возможно размещение рекламной вывески, если она не будет выбиваться из общего архитектурного облика.

Анализируя конкурентную среду в предполагаемых местах открытия заведения, можно заметить, что в объекте под номерами №1 и №2 конкуренция минимальная, заведений такого формата поблизости нет. В Центральном районе конкурирующих заведений достаточно много, но в конкретном месте открытия заведения, расположенного в отдалении от самого центра города, подобного формата заведений практически нет.

Стоимость аренды в выбранных объектах зависит от месторасположения, чем дальше от центра города, тем дешевле, поэтому по данному критерию наибольшее количество баллов получает объект №3, на втором - №1, и на третьем №2.

Исходя из всего вышесказанного, итоговые баллы в таблице 1.1 показывают, что наиболее удачное место для открытия кафе – ул. Бограда, 109/2 (Центральный район), в новом жилом комплексе строительная группа «СМ Сити».

В непосредственной близости от предполагаемого места открытия располагается Железнодорожный вокзал, управление «РЖД», офисный центр «Шелен», досуговый комплекс «Новая сцена». Сотрудники и посетители данных заведений могут быть потенциальными гостями проектируемого заведения. Помимо этого, будущие жители строящегося крупного жилого комплекса также могут быть потенциальными гостями кафе. Место расположения нового квартала — настоящая находка для тех, кто ценит динамичный образ жизни большого города. Рядом лучшее, что может предложить центр Красноярска: набережная Енисея и Центральный парк, театры и музеи, популярные кафе и рестораны. Здесь будут созданы условия для прогулок, в шаговой доступности расположен центральный городской парк и живописная набережная Енисея.

Основным контингентом посетителей кафе могут быть люди от 15 до 60 лет, предположительно работники соседних организаций и учреждений и жители ближайших домов, в частности жители жилого квартала. Уровень достатка предполагаемых посетителей может быть средним, так как цены в заведении планируются достаточно демократичные. Цены на блюда меню следующие: холодные закуски и салаты – от 150 до 200 рублей, супы – от 150-250 рублей, горячие блюда 180-240 рублей, сладкие блюда 100-150 рублей, горячие и холодные напитки – 70-150 рублей. Средний чек на одного человека 400 рублей.

Большим спросом в нашем городе пользуются заведения с русской, европейской кухней, специфика заведения – это универсальность кухни, не узкая специализированность на каком-то одном направлении гастрономии, а именно разнообразный ассортимент блюд. Ассортимент блюд в меню будет представлен холодными закусками и салатами, супами, горячими блюдами, гарнирами, сладкими блюдами, мучными изделиями, холодными и горячими напитками. Именно комбинация европейских и российских блюд может стать успешным ходом для демократичного кафе. Меню кафе-самообслуживания представлено в форме таблицы А.1 (приложение А).

Чаще всего в кафе-самообслуживания меню оформляется несколько иначе, чем в кафе общего типа. В основном это связано со спецификой организации обслуживания гостей: в кафе-самообслуживания организуется линия раздачи, на которой представлен весь имеющийся в наличии ассортимент блюд. Рядом с каждым изделием на витрине устанавливается ценник с указанием выхода и цены. При данном варианте организации кассовой зоны классическое бумажное меню делать не целесообразно, т.к. оставшиеся позиции удобнее размесить на больших подвесных меню – табличках. Обычно на таких табличках размещают ассортимент холодных закусок, супов, горячих блюд, напитков и сладких блюд.

Такой вариант оформления зоны за линией раздачи является достаточно удобным как для работников зала кафе, так и для гостей. Во-первых, гость может вживую увидеть фирменную продукцию кафе и сразу задать все интересующие вопросы о составе блюд кассиру или повару линии раздачи. Во – вторых, процесс выбора блюд занимает намного меньше времени, т.к. гостю нет необходимости листать меню и долго размышлять о том, чего ему хочется – все позиции буквально находятся у него перед глазами, на линии раздачи.

Также меню кафе располагается на тэйбл-тендах, расположенных на столиках. Если у линии раздачи собралась большая очередь, гости могут познакомиться с меню, выбрать то, что хотели бы попробовать.

Следующим важным аспектом проектирования нового предприятия общественного питания является оценка конкурентного окружения. Хочется отметить, что выбранный район для размещения кафе, не богат на предприятия общественного питания. В основной массе данный сегмент рынка представлен заведениями быстрого питания, с невысоким средним чеком (до 300 рублей), небольшим количеством мест (или вообще в заведении нет возможности поесть за столом, только еда на вынос), работающих в режиме самообслуживания. К таким заведениям можно отнести сеть ресторанов быстрого питания «Subway» (ул. Богграда, 134, до 50 посадочных мест, режим работы с 8.00 до 22.00), кафе «Шашлык у Петровича» (Богграда, 134/1, 8 посадочных мест, режим работы с 11.00 до 20.00), сеть столовых «Съем слона» (Робеспьера, 7, до 35 посадочных мест, режим работы с 8.00 до 22.00). Помимо заведений быстрого питания, в шаговой доступности имеются и заведения, в которых обслуживание осуществляется официантами: кафе-бар «Золотой цыпленок» (Богграда, 144, вместимость до 50 мест, режим работы с 7.00 до 20.00, средний чек 300 рублей), трактир «Суриковъ» (пр. Мира, 129, вместимость до 65 мест, режим работы с 10.00 до 19.30, средний чек 600 рублей), сеть кофеен «Traveler`s Coffee» (пр. Мира, 111, вместимость – 55 мест, режим работы с 7.30 до 22.00, средний чек 500 рублей).

Преимуществом проектируемого кафе-самообслуживания среди предприятий подобного сегмента, в сравнении с существующими заведениями, является уютный интерьер, интересное меню - это способно

привлечь гостей не только из близлежащих домов и организаций, а также гостей с разного конца города.

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана десятибалльная шкала.

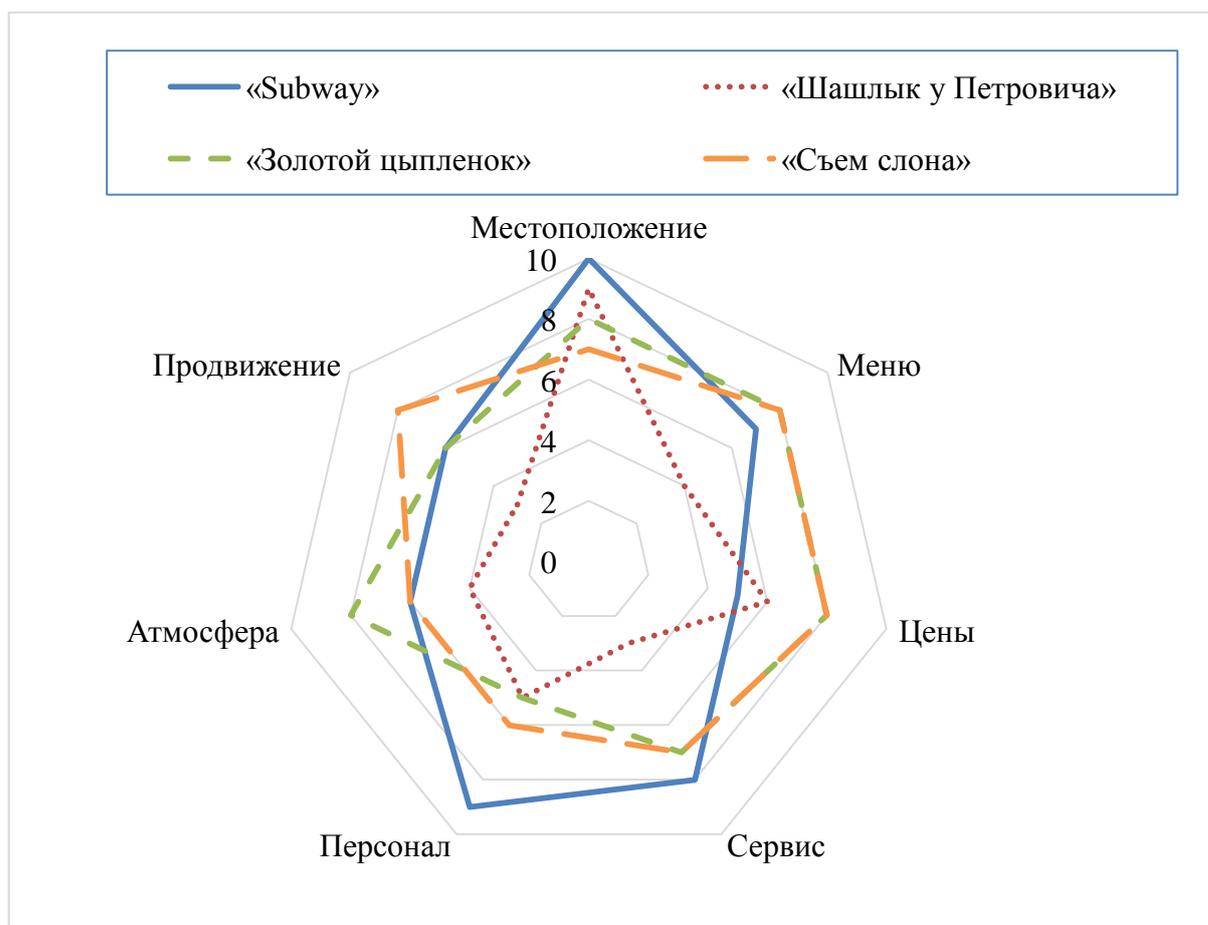


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Все рассмотренные на рисунке 1.1 предполагаемые конкуренты обладают низким конкурентным преимуществом, обладают достаточно низкими показателями по представленным критериям. Все это свидетельствует о том, что новое проектируемое заведение может стать вполне конкурентоспособным, в частности за счет интересного меню, красивого интерьера и высокой культуре обслуживания. Для достижения полного конкурентного преимущества перед предприятиями питания, расположенными в данном районе, да и в городе вообще, необходимо уделить внимание продвижению заведения, работе над улучшением меню, подбору профессионального персонала, а также обучению персонала и контролю производства и обслуживания на каждом этапе. Для продвижения кафе нужно вести работу в социальных сетях, на сайте кафе, и возможно с

привлечением СММ-специалиста, так как грамотно построенная реклама способна принести высокие прибыли.

Помимо подбора концепции, очень важно правильно выбрать названия заведения. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Имя должно вызывать положительную ассоциацию у гостя, легко запоминаться, заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения был проведен «мозговой штурм», в результате которого были предложены следующие имена для заведения:

- «Сели-поели»;
- «Друзья»;
- «Время есть»;
- «Ноев хавчеГ»;
- «АмНям».

Все эти названия отражают выбранную концепцию – предприятия быстрого обслуживания. При выборе имени использовалась матрица ситуаций, которая позволяет определить, какие критерии названия наиболее приоритетны, а какими можно пренебречь. Для выбора наилучшего варианта имени были избраны следующие основные параметры:

- вид названия;
- тип целевой аудитории;
- предполагаемый размер рынка (местный, национальный или международный);
- уровень конкуренции.

По ним была составлена матрица ситуаций (таблица 1.2), и определено самое приоритетное название проектируемого кафе.

Таблица 1.2 – Матрица ситуаций для отбора названия для проектируемого кафе

Параметры	«Сели-поели»	«Друзья»	«Время есть»	«Ноев хавчеГ»	«АмНям»
Вид названия	5	4	4	4	5
Тип целевой аудитории	5	4	4	4	4
Предполагаемый размер рынка	5	5	4	3	4
Уровень конкуренции	5	4	4	4	5
Итого	20	17	16	15	18

По данным таблицы 1.2 выбрано название кафе «Сели-поели». Данное название является наиболее подходящим, так как максимально точно описывает основное конкурентное преимущество проектируемого кафе – это быстрое обслуживание, быстрый перекус. Оно очень звучное, легко запоминается, легко ложится на «разговорный» язык.

Так как кафе предполагается разметить в жилом доме, на инфраструктурном первом этаже, то количество мест должно быть не большим, так как площади, отведенные на общественные объекты, не велики. Тип предприятия предполагает достаточно быстрое обслуживание, высокую оборачиваемость мест, и с учетом количества располагаемых в радиусе 500 метров от заведения, оптимальным для данного заведения выбирается 62 посадочных места.

В проектируемом кафе планируется использовать метод самообслуживания с непосредственной оплатой. При таком способе обслуживания посетитель кафе подходит к линии раздачи, выбирает понравившиеся блюда и напитки, и на кассе рассчитывается. После окончания трапезы гости оставляют поднос на столе, и уже работник зала относит подносы с грязной посудой в моечную столовой посуды. В зале работает уборщик, протирает столы и спецовники.

Продукция, вырабатываемая в кафе, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос). Все блюда готовят в доготовочных цехах, и реализуются в зале заведения через линию раздачи.

В зоне кассы кафе установлен смарт терминал Атол Sigma 10 (онлайн - касса). Данный смарт – терминал хорошо подходит для небольших предприятий питания с компактным меню. В данном терминале возможно управлять производством, номенклатурой, создавать технологические карты, управлять документами производства и списания, а также прописывать модификаторы и вариации для блюд. Данная касса работает с широким спектром банков (Сбер, Райффайзен, Открытие, Альфа-банк), а также позволяет напрямую передавать все данные о продажах в 1С Предприятие (программу бухгалтерского учета). Расчет за продукцию можно осуществлять наличными и безналичными средствами.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Вблизи предполагаемого места строительства располагается крупная организация ОАО «РЖД», сотрудники которой любят прийти на бизнес-ланч в кафе, а также близкое расположение к ЖД вокзалу может привлечь гостей, ожидающих своего поезда или приехавших в город, желающих перекусить с дороги. Поэтому, оптимальным будет открытие кафе-самообслуживания с 9.00, и завершение работы в 21.00. Данный режим работы заведения удобен и для организации работы сотрудников кафе, с соблюдением режима труда и отдыха.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект кафе-самообслуживания «Сели-поели» на 62 места.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. «Сели-поели» - кафе-самообслуживания, реализующее разнообразный перечень блюд, в котором можно быстро и комфортно перекусить. Новое предприятие предполагается расположить в новом построенном здании, по адресу ул. Богграда, 109/2 (Центральный район). В непосредственной близости от предполагаемого места открытия располагается Железнодорожный вокзал, управление «РЖД», офисный центр «Шелен», досуговый комплекс «Новая сцена».

Разработана производственная программа предприятия – дневное расчетное меню. Исходными данными являются количество питающихся, коэффициенты потребления блюд, примерные нормы потребления покупных товаров, ассортимент блюд, процентное соотношение блюд в ассортименте. Определена вместимость залов проектируемого предприятия и количество потребителей, рассчитано общее количество блюд и количество блюд по группам в ассортименте, составлено планово-расчетное меню.

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

Описана работа складской группы помещений, рассчитано количество сырья, необходимое для реализации дневной производственной программы. Проектируемое заведение – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье, крупнокусковых полуфабрикатах. Описаны условия и сроки хранения различных групп сырья.

Рассчитан горячий цех, описана организация работы производства, разработана схема организация рабочих мест в заготовочных, доготовочных цехах.

Описана организация обслуживания в предприятии. В соответствии с концепцией описан интерьер заведения, форма персонала. Разработана программа лояльности посетителей, описаны принципы продвижения продукции и услуг предприятия.

Описана охрана труда на предприятии.

В научно-исследовательском разделе разработано фирменное блюдо – «Кета в рубашке», составлена схема технологического процесса приготовления, рассчитана пищевая ценность, проведен органолептический и лабораторный контроль качества, разработана нормативная документация.

Разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012

г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public 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

23. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/

24. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>

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

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

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

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

29. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет

технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 6. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.

30. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.

31. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.

32. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2015. - 560 с.

33. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.

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

35. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.

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

37. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.

38. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.

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

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

41. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.

42. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

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

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

45. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
46. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
48. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.
49. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В. Т. Лапшина. - Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.
50. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
51. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
52. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
53. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.
54. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
55. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
56. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
57. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
58. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
59. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.

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

61. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.

62. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.

63. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.

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

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)

« 11 » 06 2024 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе «Сели-поели» на 62 места
тема

Руководитель	<u>Э.О. Никулина</u> подпись, дата	доцент, канд. техн. наук должность, ученая степень	<u>Е.О. Никулина</u> инициалы, фамилия
Выпускник	<u>Т.Д. Щеглова</u> подпись, дата		<u>Т.Д. Щеглова</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	<u>Н.Ю. Теплюк</u> подпись, дата	доцент, канд. биол. наук должность, ученая степень	<u>Н.Ю. Теплюк</u> инициалы, фамилия

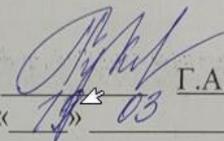
Красноярск 2024

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
« 17 » 03 2024 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2024

Студентке

Щегловой Татьяне Дмитриевне
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

Разработка проекта кафе «Сели-поели» на 62 места

Утверждена приказом по университету №5763 / с от 01.04.2024.

Руководитель ВКР

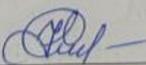
Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР кафе-самообслуживания «Сели-поели» на 62 места

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

Перечень графического или иллюстративного материала с указанием основных чертежей: План размещения технологического оборудования на отм.0.00.

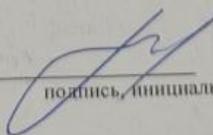
Руководитель ВКР



подпись

Е.О. Никулина
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению



подпись, инициалы и фамилия студента

Т.Д. Щеглова
«19» 03 2024 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
Щегловой Татьяны Дмитриевны

выполненную на тему:

Разработка проекта кафе «Сели поели» на 62 места

Актуальность темы Одним из очень популярных направлений в сфере общественного питания долгие годы остаются кафе самообслуживания, которые охватывают самую многочисленную целевую аудиторию: студенты, офисные работники, да и все, кто решил провести выходные дни с семьей в развлекательных и торговых центрах.

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, определена производственная структура предприятия, для производственных цехов разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площадь цехов. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Требования охраны труда. Проведено компоновочное решение предприятия.

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

Практическая значимость и область применения работы: в виде внедрения фирменного блюда «Кета в рубашке», разработаны нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

Проявленные профессиональные и личные качества студента: - Щеглова Т.Д. 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. Никулина, доцент, канд. тех. наук

Заявление о согласии выпускника на размещение выпускной квалификационной работы в электронно-библиотечной среде ФГАОУ ВО СФУ

1. Я, Щемцова Екатерина Александровна

студент (ка) ИТ и СЧ, гр 3ТТ19-02БТ
институт/ группа

Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский федеральный университет» (далее – ФГАОУ ВО СФУ), разрешаю ФГАОУ ВО СФУ безвозмездно воспроизводить и размещать (доводить до всеобщего сведения) в полном объеме написанную мною в целях выполнения образовательной программы банкетную и кейс-методы

использую работу бакалавра

указать выпускную квалификационную работу бакалавра, дипломную работу специалиста, дипломный проект специалиста, магистерскую диссертацию

на тему: Разработка проекта кадр-самодобследования на тему "Семь-посемь" на 62 листа

название работы

в открытом доступе в электронно-библиотечной среде (на веб-сайте СФУ), таким образом, чтобы любой пользователь данного портала мог получить доступ к выпускной квалификационной работе (далее – ВКР) из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на выпускную работу.

2. Я подтверждаю, что выпускная работа написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает авторских прав иных лиц.



«14» июня

[Подпись]
подпись