

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

«Разработка проекта кафе-кондитерская «На десерт» на 56 мест с
кондитерским цехом, производительностью 2700 изделий в сутки»
тема

Руководитель _____ к.т.н., доцент каф. ТООП О.В. Гоголева
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ Д.А. Иванцова
подпись, дата инициалы, фамилия

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

Красноярск 2024

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.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме _____ **бакалаврской работы**

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

Студенту (ке)

Иванцовой Дарье Александровне

(фамилия, имя, отчество студента(ки))

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-кондитерская «На десерт» на 56 мест с кондитерским цехом, производительностью 2700 изделий в сутки

Утверждена приказом по университету № 5763/с от 01.04.2024

Руководитель ВКР

О.В. Гоголева к.т.н. доцент кафедры ТООП

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: кафе-кондитерская

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: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР

_____ (подпись)

О.В. Гоголева

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

_____ Д.А. Иванцова

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« ____ » _____ 2024 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Расчет кондитерского цеха производительность 2700 изделий в сутки при кафе-кондитерской «На десерт» на 56 мест» содержит 103 страницы текстового документа, 6 иллюстраций, 20 таблиц, 14 приложений, 43 использованных источника.

КАФЕ-КОНДИТЕРСКАЯ, КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ, ПРОИЗВОДСВЕННАЯ ПРОГРАММА, ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ, ОХРАНА ТРУДА, СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.

Объект проекта – кафе-кондитерская.

Цели проекта:

- разработать концепцию кафе-кондитерской «На десерт»;
- составить производственную программу кондитерского цеха и всего предприятия;
- описать торгово-производственную структуру предприятия;
- описать организацию производства в кафе-кондитерской «На десерт»;
- описать организацию обслуживания в кафе-кондитерской «На десерт»;
- разработать программу лояльности потребителей в кафе-кондитерской «На десерт»;
- описать способы продвижения продукции и услуг в кафе-кондитерской «На десерт»;
- рассмотреть требования охраны труда в кафе кондитерской «На десерт»;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В результате была разработана концепция предприятия, описана торгово-производственная структура, спроектирован кондитерский цех, описана организация производства и организация обслуживания посетителей, разработана программа лояльности посетителей, описаны требования охраны труда, разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

В итоге разработанный проект кафе-кондитерской является актуальным и отвечает требованиям современных условий по предоставлению качественных услуг общественного питания населению.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
1 Разработка концепции ресторанный заведения	7
2 Организационно – технологический раздел ..	Error! Bookmark not defined.
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	Error! Bookmark not defined.
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	Error! Bookmark not defined.
2.3 Складская группа	Error! Bookmark not defined.
2.4 Овощной цех	Error! Bookmark not defined.
2.5 Холодный цех	Error! Bookmark not defined.
2.6 Кондитерский цех	Error! Bookmark not defined.
2.7 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические	Error! Bookmark not defined.
2.8 Организация обслуживания посетителей	Error! Bookmark not defined.
2.9 Разработка программы лояльности потребителей	Error! Bookmark not defined.
2.10 Продвижение продукции и услуг предприятий питания	Error! Bookmark not defined.
3 Охрана труда	Error! Bookmark not defined.
4 Научно-исследовательский раздел	Error! Bookmark not defined.
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.3. Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда	Error! Bookmark not defined.
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	Error! Bookmark not defined.
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
Заключение	17
Список использованных источников	20
Приложения А-П	Error! Bookmark not defined. -159

ВВЕДЕНИЕ

На современном этапе развития отрасли общественного питания основными направлениями организации обслуживания в предприятиях является технология массового обслуживания потребителей, создание концептуальных, виртуальных, специализированных заведений, и предприятий, ориентированных на социально незащищенные контингенты потребителей.

Для многих людей среди всех блюд наиболее желаемым и долгожданным является именно десерт. Кондитерские изделия, торты, пирожные и другие десерты – неотъемлемая часть меню многих заведений. Всё больше в Красноярске открывается различных кондитерских магазинов и кафе, реализующих различные кондитерские изделия внутри заведения, а также на вынос. Современные, красивые, оригинальные и вкусные десерты и пирожные в сочетании с ароматным кофе всегда смогут привлечь большой поток посетителей.

Целью выпускной квалификационной работы является расчет кондитерского цеха производительностью 2700 изделий в сутки при кафе-кондитерской «На десерт» на 56 мест, а также разработка концепции заведения и организация обслуживания посетителей.

В ВКР производится расчет технологического оборудования цеха на основе его производственной программы, подбирается соответствующее тепловое, механическое, вспомогательное оборудование. Кондитерский цех для кафе-кондитерской является наиболее важным участком производства. В нем осуществляется подготовка сырья, в том числе и обработка яиц, технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов, приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка кондитерских изделий, их хранение и реализация. Продукция кондитерского цеха непосредственно реализуется в залах предприятия, а также отправляется на реализацию в розничные магазины.

Разработка ВКР основывается на использовании современного оборудования, применения передовых методов труда и организации производства. Разработанное предприятие должно являться конкурентоспособным на рынке.

Также производится организация работы кафе-кондитерской, ее концепция, основанная на красочности, эстетичности теплого современного заведения, в котором можно провести деловую встречу, и посидеть с друзьями.

1 Разработка концепции ресторанного заведения

Сегодня в России кафе-кондитерские пока встречаются редко и среди других заведений общепита занимают совсем малую долю - около 1-2%. Однако, согласно социологическим исследованиям, данный вид кафе набирает у населения все большую популярность, а значит, разработка кафе – кондитерской является актуальной задачей.

На данный момент конкуренцию и давление кафе-кондитерские испытывают в основном со стороны других возможных каналов реализации кондитерской продукции. К ним относятся отделы в супермаркетах, прочих сетевых и несетевых розничных магазинах, отделы в торговых центрах, передвижные точки реализации свежей продукции, кондитерские дома, работающие на заказ. Однако, нельзя сказать, что это давление критично - все же препровождение времени за чашечкой кофе и свежим пирожным или кусочком торта все более прельщает жителей городов, особенно крупных.

В Красноярске кафе-кондитерских практически нет. Широко представлены разнообразные кондитерские магазины, в которых продают торты и пирожные, а также кондитерские хорошо снабжают розничные магазины. Отрасль кондитерского производства активно развивается, особое внимание уделяется оформлению.

В проектируемом кафе-кондитерской можно организовать реализацию десертов, пирожных, тортов. В кафе-кондитерской «На десерт» предполагается 56 посадочных мест.

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия.

Расположить кафе – кондитерскую «На десерт» планируется в городе Красноярске, при определении места расположения заведения выбор стоял между следующими вариантами размещения:

1. ТЦ «Red Sail» (Советский район);
2. БЦ «Баланс» (Железнодорожный район);
3. БЦ «Спасский» (Октябрьский район).

Данные варианты были выбраны исходя из того, что в них достаточная плотность коммерческих и жилых пространств (соответственно плотность населения) и достаточно оживленная инфраструктура.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей (пассажиро-, 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.

Таблица 1 – Определение наилучшего месторасположения кафе - кондитерской «На десерт»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		ТЦ «Red Sail», Алексеева, 54А	БЦ «Баланс», Маерчака, 10	БЦ «Спасский», Ладо Кецховели, 22А
1	Покупательская активность в этом районе	5	4	4
2	Удобство подъезда	5	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	4	4
4	Оживленность движения пешеходов	3	5	3
5	Наличие парковки	4	5	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4
7	Расположение улицы	4	4	3
8	Ближайшие конкуренты	3	4	5
9	Место для рекламы	4	4	5
10	Удобство входа и выхода	4	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	55	60	56

Анализируя данные, представленные в таблице 1 можно сделать вывод, что наиболее удобным месторасположением для будущей кафе – кондитерской «На десерт» является БЦ «Баланс». В выбранном районе

практически отсутствуют предприятия питания, которые могли бы стать прямыми конкурентами кафе – кондитерской. Бизнес – центр обладает удобными подъездными путями - в непосредственной близости к бизнес – центру располагается остановка общественного транспорта.

Улица Маерчака, на которой располагается БЦ «Баланс» является достаточно оживленной, как в плане движения общественного транспорта, так и в плане движения автомобилей. Также у улицы Маерчака есть своя особенность, которая делает ее не просто транзитной для транспорта. Здесь расположено несколько крупных учебных заведений: Юридический институт СФУ, институт Торговли и Сферы Услуг СФУ, Красноярский финансово-экономический колледж, Институт экономики, государственного управления и финансов СФУ. Кроме того, здесь находятся крупные офисные здания. Ежедневно по Маерчака проходят и проезжают десятки тысяч красноярцев. В самом БЦ «Баланс» есть подземная парковка, а также напротив здания располагается многоуровневая современная парковка, на которой потенциальные посетители кондитерской смогут оставить свои автомобили.

БЦ «Баланс» — это современное презентабельное здание, которое является удобной площадкой для размещения кафе – кондитерской. Сам бизнес – центр состоит из двух башен, соединенных между собой атриумом «БАЛАНС Street». «Баланс Street» — это единая жизненная «артерия» бизнес-центра с зоной пешеходного трафика. Здесь находятся два эскалатора, пять островков с торговыми площадями, комфортные посадочные места и шесть входов в ресторанный зону. При этом, кафе – кондитерскую можно расположить как в ресторанной зоне внутри здания (прямо рядом с атриумом), так и на первом этаже здания с отдельным входом. При обоих вариантах размещения посетителями кафе – кондитерской могут стать работники и студенты «ИТИСУ СФУ», «ЮИ СФУ» работники близлежащих учреждений, жители ближайших домов, посетители торгового центра и бизнес-представители. Здесь могут провести время и студенты, ожидая пары, и сотрудники бизнес-центра, а также кафе удобно для проведения деловой встречи и переговоров.

ТЦ «Red Sail» и БЦ «Спасский» являются также хорошими вариантами размещения кафе – кондитерской, однако, по ряду параметров уступают БЦ «Баланс». Так, одним из наиболее весомых преимуществ ТЦ «Red Sail» является высокая покупательская активность. В данном ТЦ располагается большое количество магазинов, которые ежедневно привлекают большой поток покупателей. Помимо этого, в данном ТЦ располагается один из крупнейших в Красноярске детских – развлекательных центров «Greek Land». С одной стороны, наличие такого детского центра является большим преимуществом по сравнению с другими вариантами размещения кафе. Так как посетителями «Greek Land» являются семьи с детьми, можно предположить, что дети и их родители после посещения детского развлекательного центра захотят немного отдохнуть за чашкой чая в компании аппетитного десерта.

Однако, в связи с тем, что при данном детском центре функционирует собственное кафе с детским меню, нельзя полагаться на стабильный поток посетителей в лице клиентов «Greek Land». Помимо этого, в данном ТЦ достаточно высокая концентрация предприятий питания, реализующих в том числе мучные кондитерские изделия и десерты.

БЦ «Спасский» по сравнению с другими рассмотренными вариантами имеет наименьшую плотность конкурентов. В самом бизнес – центре отсутствуют какие – либо предприятия питания, а в пешей доступности расположены только два крупных предприятия: чебуречная «Кинза» и кафе «Корчма». Фактически, данные предприятия питания не являются конкурентами будущей кафе – кондитерской, т.к. реализуют ограниченный ассортимент мучных кондитерских изделий. Однако, не смотря на данное преимущество, само расположение БЦ «Спасский» является не самым удачным. Бизнес – центр расположен в определенной удаленности от улицы Копылова и остановки общественного транспорта, что обеспечивает слабый автомобильный и пешеходный трафик. Исходя из этого, расположение кафе – кондитерской в данном месте является нецелесообразным.

Таким образом, в соответствии с проведенным анализом, наиболее оптимальным месторасположением кафе – кондитерской «На десерт» является Бизнес – центр «Баланс», расположенный по адресу, улица Маерчака, дом 10.

Так как заведение находится в районе с достаточно большой концентрацией офисных и коммерческих организаций, а также вблизи нескольких институтов, клиентами кафе - кондитерской могут стать люди в возрасте от 18 до 60 лет, различных профессий и социального статуса. Ценовая политика очень привлекательная. Потенциальными клиентами кафе-кондитерской будут люди среднего достатка.

Цены на бутерброды находятся в интервале от 120 до 160 рублей, на кисломолочные продукты – от 100 до 180 рублей, на десерты – от 150 до 240 рублей, на кондитерские изделия – от 160 до 320 рублей, на напитки – от 100 до 210 рублей. Средний чек на одного человека 500 рублей.

Вторым по значимости фактором, определяющим успешность предприятия является правильно выбранное название. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- 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:

- «Сладкоежка»;

- «На десерт»;
- «Кокос и Ананас»;
- «Сладкий мир».

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 2), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Оценка проводилась по пяти выбранным критериям, где максимальная оценка – «5», а минимальная – «1». Оценку «5» можно поставить, если название полностью отвечает критериям оценки. За каждое несоответствие снижается один балл. Выбранные критерии считаются оптимальными, так каждый из них в совокупности поможет выбрать подходящее название.

Необходимо выделяться среди конкурентов, поэтому название должно быть лаконичным, звучным и при этом оригинальным. Так же очень важно привлекать целевую аудиторию названием, которое отражает специфику заведения.

Таблица 2 – Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Сладкоежка»	«На десерт»	«Кокос и Ананас»	«Сладкий мир»
Легкость запоминания	4	5	3	4
Оригинальность				
Отражение специфики заведения				
Отражение типа целевой аудитории				
Конкурентоспособность названия				

По результатам таблицы 2 было выбрано название «На десерт». Оно достаточно простое, ёмкое и хорошо описывает специфику заведения и отражает тип целевой аудитории, при этом является конкурентоспособным благодаря своей оригинальности.

Названия «Сладкоежка» и «Сладкий мир», хоть и хорошо отражают специфику кафе – кондитерской и тип целевой аудитории, являются слишком распространенными и заезженными вариантами. Поэтому оценка снижена из-за отсутствия оригинальности и конкурентоспособности.

Название «Кокос и Ананас» - самое оригинальное из всех представленных вариантов. Однако, оно слабо передает специфику заведения, т.к. под таким названием может существовать не только кафе –

кондитерская, но и магазин фруктов, косметический бутик или туристическое агентство. Также оно не отражает тип целевой аудитории и не так легко запоминается, поэтому оценка снижена на 2 балла.

Поблизости от предполагаемого места расположения кафе-кондитерской находятся несколько предприятий общественного питания: пиццерия «Субито», трактир «Иван Васильевич», столовая «Фисташка», кофейня «GREEN GREEN». Эти заведения относятся к категории предприятий быстрого обслуживания с ограниченным ассортиментом кондитерских изделий.

Преимущество проектируемого кафе-кондитерской именно в том, что оно сможет привлечь гостей именно разнообразием современных бутербродов, десертов, кондитерских изделий (пирожных, тортов), а также хорошим ассортиментом холодных и горячих напитков.

Список предприятий общественного питания, действующих неподалеку от проектируемого предприятия общественного питания, представлен в таблице 3.

Таблица 3 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
«Субито»	Заводская, 18а/1	40	10:00 – 22:00	Самообслуживание	Пиццерия, средний чек 250 рублей
«Иван Васильевич»	Маерчака, 31а	85	09:00 – 02:00	Официантами	Трактир, русская кухня, средний чек 1500 рублей, бизнес-ланч от 300 рублей
«Фисташка»	Маерчака, 16	40	08:00 – 18:00	Самообслуживание	Столовая, средний чек 200 рублей
«Green Green»	Лиды Прушинской, 5 к3/1	10	7:3000 - 2100	Самообслуживание	Кофейня, чек 170 рублей
Итого:		175			

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала. Все

представленные в таблице 3 предприятия питания были оценены и представлены в многоугольнике конкурентоспособности.

Исходя из данных, представленных на рисунке 1, можно сделать вывод, что основным конкурентом кафе – кондитерской «На десерт» является кофейня «Green Green». Несмотря на то, что в данной кофейне достаточно скромное меню, в котором основной упор делается на горячие и холодные напитки, у данного предприятия есть ряд положительных моментов. Так, данная кофейня имеет достаточно удобное расположение – кофейня расположена в непосредственной близости к БЦ «Баланс» и ИТиСУ СФУ, что обеспечивает постоянный трафик клиентов.

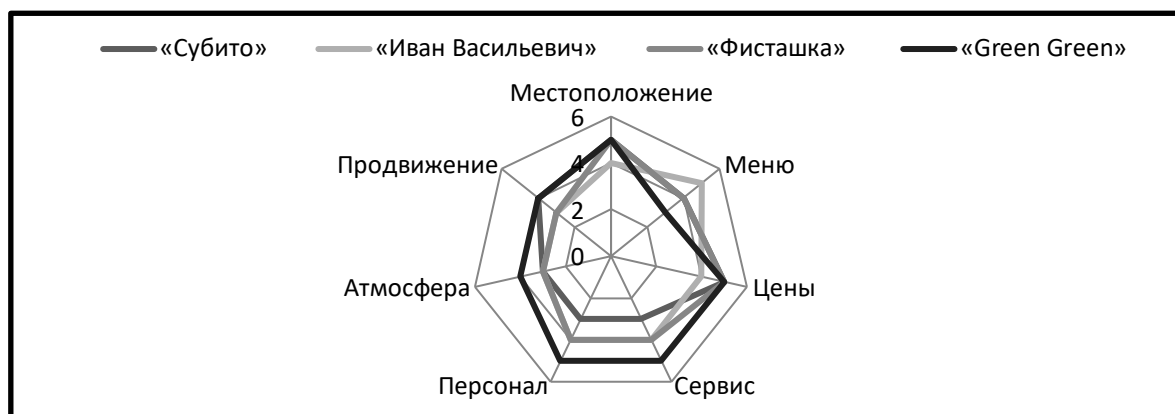


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности

Также в данной кофейне достаточно хороший для данного типа предприятия питания, уровень обслуживания. Персонал всегда ведет себя вежливо, хорошо знает стандарты обслуживания, ориентируется в меню и составе блюд и напитков. Помещение кофейни имеет приятный ненавязчивый дизайн. А панорамные окна с подсветкой добавляют уют. К тому же, в кофейне регулярно изменяют сезонное оформление витрин, панорамных окон и композиций на столе.

Таким образом, для обеспечения наибольшего конкурентного преимущества необходимо тщательно продумать дизайн и оформление интерьера кафе, меню и брендинга. Также необходимо регулярно повышать квалификацию персонала – проводить тренинги по этапам обслуживания и продажам, контролировать знание официантами меню и состав блюд и десертов. Помимо этого, необходимо серьезно заниматься вопросами продвижения кафе - кондитерской. Возможно использовать следующие элементы продвижения: наружная реклама и флаеры, реклама в социальных сетях и сети интернет, ведения официальных групп кафе в различных социальных сетях, а также создание и ведения сайта кафе.

Разработка меню – это важный элемент успеха, оно может привлечь или оттолкнуть клиентов. От разработки меню зависит имидж предприятия, это вторая реклама после вывески. Меню дает возможность гостю формировать свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в

полном объеме. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению.

Если говорить о меню разрабатываемом кафе - кондитерской «На десерт», то в нем можно встретить несколько видов бутербродов: с морепродуктами, говядиной и помидорами. Состав бутербродов подобран таким образом, чтобы удовлетворить потребности каждого гостя, будь то желание сытно покушать или же попробовать более легкий, диетический вариант. Так же в ассортименте представлен достаточно широкий выбор кондитерских изделий. Это нежные муссовые десерты с клубникой и черникой на бисквитных коржах, эклеры с ягодной и ореховой начинками. Песочные корзинки с ягодным джемом под нежным сливочным облаком из маракуйи и шоколада. В меню представлено шесть тортов на любой вкус начиная с классического «Красного бархата» и «Дамского счастья», заканчивая более необычными вариантами, например «Сицилийский» торт – это пряные морковные коржи с цедрой апельсина и ананасом под сливочно-сырным кремом и начинкой из грецкого ореха в карамели. Стоит отметить, что в меню есть домашние творожки и йогурты с различными фруктами, ягодами и шоколадом, которые подойдут для людей, придерживающихся правильного питания и т.п.. Сладкие блюда включают в себя шоколадное крем – брюле с малиной, флан крем – карамель, ванильный молочно – сметанный крем, парфе с черникой и манговым пюре, творожный десерт с облепихой и грецким орехом. В меню представлены классические горячие чайные и кофейные напитки, такие как черный и зеленый листовой чай с различными добавками (мед, мята, бергамот), «капучино», «американо» «латте» и «эспрессо». Так же есть холодные напитки: брусничный морс, свежавыжатые соки и молочные коктейли.

Меню кафе – кондитерской «На десерт» представлено в таблице А.1 (приложение А). Особенность меню заключается в том, что помимо десертов можно предложить несладкие блюда, удовлетворяя потребности гостей, желающих сытно перекусить.

Чаще всего в кафе – кондитерских меню оформляется несколько иначе, чем в кафе общего типа. В основном это связано со спецификой организации обслуживания гостей: в кафе – кондитерских все чаще организуется кассовая зона с охлаждаемыми витринами, на которых представлены весь имеющийся в наличии ассортимент мучных кондитерских изделий. Рядом с каждым изделием на витрине устанавливается ценник с указанием выхода и цены.

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 56 посадочных мест.

Обслуживание в кафе-кондитерской осуществляется кассирами-официантами, которые принимают заказ за специализированной стойкой-витриной, сразу же производят расчет гостей, а затем доставляют его за

стол. В зале также работает администратор, который следит за порядком в зале и за работой официантов и поваров. В обязанности кассиров-официантов входит прием заказа и расчет гостя, приготовление горячих напитков, подача заказанных блюд гостю. Большие витринные прилавки, расположенные в непосредственной близости ко входу, позволяют гостю сразу оценить ассортимент блюд, выбрать что-то вкусненькое для себя, а также позволяет приобрести что-нибудь на вынос.

Кафе-кондитерская работает на полуфабрикатах, которые поступают на предприятие в подготовленном виде в вакуумной упаковке и другой потребительской таре. Для производства продукции определенного ассортимента или выполнения той или иной стадии технологического процесса в кафе-кондитерской организованы цеха: доготовочный (в котором производится обработка полуфабрикатов, освобождение их от упаковки, обработка зелени и фруктов), холодный цех (в котором повара занимаются приготовлением будербродов, десертов и холодных напитков), а также специализированный кондитерский цех.

Как уже было указано ранее, кассиры-официанты принимают заказ за стойкой – витриной. При этом, сам заказ официанты вносят в стационарный моноблок (онлайн - кассу), оснащенный принтером для чеков, банковским терминалом для безналичного расчета, а также кассой для наличных средств. После введения заказа, моноблок отправляет информацию о заказе на принтеры для чеков, установленные в холодном цехе и кассовой зоне. После приготовления заказа официант забирает блюда и напитки через окно раздачи холодного цеха, при необходимости укомплектовывает десертами с витрины и относит гостям за стол. Расчет гостей в кафе – кондитерской производится непосредственно в момент заказа.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий. Рядом с кафе – кондитерской располагается большое количество офисных и административных зданий, которые начинают свою работу в 9-10 часов и заканчивают работать в 18-19 часов. Кроме того, большинство студентов ИТиСУ и ЮИ СФУ приезжают на занятия к 8:30-10:00 и покидают стены института в 18:00 – 19:30. Соответственно, оптимальным временем работы проектируемого кафе станет время с 10:00 до 21:00 часов. Это время удобно для того, чтобы посетители могли перекусить в кафе, отведать вкусный десерт или пирожное, а также приобрести какой-нибудь торт на вынос.

Данный режим работы кафе – кондитерской «На десерт» будет удобен и для гостей, и для персонала. С таким режимом работы персонал сможет работать по полуторасменному режиму (11 часовой рабочий день с 1 часом, отведенным на обед) с линейным графиком выхода на работу.

Таким образом, кафе - кондитерская «На десерт» - это заведение, которое в равной степени подходит гостям разного социального статуса и

положения: от семей с детьми до офисных работников, студентов и бизнес – представителей. Кафе имеет интересную концепцию, может быть вполне конкурентно способным на рынке общественного питания и кондитерского производства.

[Изъята 2 глава]

[Изъята 3 глава]

[Изъята 4глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При выполнении выпускной квалификационной работы, была описана работа производства кафе-кондитерской «На десерт» на 56 мест. Составлены схемы рабочих мест в цехах предприятия с расстановкой оборудования, описано оснащение цехов. Рассчитано и подобрано тепловое, механическое, холодильное и вспомогательное оборудование кондитерского цеха. Был осуществлен ряд технологических расчетов. Эти расчеты позволяют определить производственную программу проектируемого предприятия, численность работников, виды и количество используемого технологического оборудования.

Разработан состав работников производственных цехов предприятия, спроектирован график их работы с учетом существующих нормативов.

Все разработки произведены на основании плана-меню кафе-кондитерской. В меню включены современные кондитерские изделия, имеющие интересное оформление и необычный вкус.

Описана концепция разрабатываемой кафе - кондитерской «На десерт», обосновано планируемое месторасположение заведения, оценено конкурентное окружение, выбрано время работы, количество посадочных мест в зале заведения, обоснован выбор названия для кафе; Разработана и описана организационно-управленческая структура заведения, с указанием обязанностей основных структурных единиц. Разработан корпоративный стиль предприятия, представлена эмблема заведения, эскиз оформления зала кафе - кондитерской «На десерт», образцы формы персонала.

Описана организация труда работников обслуживания, с указанием количества работников и графиков выхода на работу, организация бизнес-процесса «Прием и обслуживание гостей» в проектируемом предприятии; описаны применяемые в предприятии прогрессивные технологии, современные виды услуг и формы обслуживания. Описаны формы работы с потребителями, включающие программы поддержки лояльности гостей, а также современные методы привлечения потребителей, предложены современные формы продвижения проектируемого заведения.

Определено сырье для приготовления фирменного блюда, соответствующая нормативно-технической документации, была изучена характеристика выбранного сырья. Отработана рецептура блюда, определены потери при механической кулинарной обработке продуктов. Разработана схема технологического процесса приготовления фирменного блюда, учитывающая параметры технологического процесса и используемое оборудование. Определены показатели качества готового блюда: органолептические, физико-химические и микробиологические. Рассчитана пищевая и энергетическая ценность блюда, выявлено, что готовое фирменное блюдо имеет хорошие соотношения белков, жиров и углеводов, выявлено высокое содержание кальция, фосфора, железа, витамина А, РР и С. Даны рекомендации по подаче блюда. Разработана

технологическая документация на фирменное блюдо «Творожный десерт с облепихой».

В ходе работы были описаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для кафе-кондитерской «На десерт». В ходе выполнения работы:

- дана характеристика кафе-кондитерской «На десерт», и был сформирован перечень необходимой нормативной документации;

- составлен приказ и план внедрения системы обеспечения безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП для данного предприятия;

- в соответствии с планом составлен ассортиментный перечень выпускаемой продукции в кафе-кондитерской;

- составлены группы продукции, выделенные из ассортиментного перечня по микробиологическим показателям;

- среди составленных групп, выделена группа «Желе, муссы», так как в эту группу попало фирменное блюдо – десерт «Творожный десерт с облепихой»;

- составлена блок-схема технологического процесса приготовления сладких блюд (желе и муссов), с указанием последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции;

- определены контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства;

- идентифицированы потенциальные опасности технологического процесса выпускаемой продукции;

- в область недопустимого риска попали наличие плесени в облепихе свежей (в процессе хранения), а также наличие металлопримесей в сахаре (на этапе подготовки сырья);

- разработан порядок мониторинга критических контрольных точек технологического процесса;

- разработаны рабочие листы ХАССП, которые и представляют собой план ХАССП.

В результате работы была разработана концепция кафе - кондитерской «На десерт» на 56 посадочных мест. Описанная концепция является необычной, интересной и конкурентоспособной на рынке общественного питания нашего города, что говорит о целесообразности разработки проекта создания нового заведения.

При проектировании кондитерского цеха были учтены особенности проектируемого кафе-кондитерской (численность посадочных мест, меню зала кафе, режим работы).

Цех имеет естественную освещенность. При расстановке технологического оборудования были учтены: последовательность технологического процесса приготовления блюд, требования санитарии и гигиены, безопасности и противопожарные требования

Разработанное фирменное блюдо имеет высокую пищевую ценность, обладает высокими вкусовыми качествами, имеет привлекательный

внешний вид. Блюдо предназначено для реализации на предприятиях общественного питания, для расширения ассортимента десертов.

По результатам работы составлен план ХАССП, состоящих из двух рабочих листов. В первом рабочем листе прописана процедура контроля качества хранящихся свежих ягод. Во втором рабочем листе описаны процедуры по предотвращению попадания металлопримесей в сахар в процессе подготовки сырья к производству.

Для соблюдения всех процедур, заведующий производством должен проводить инструктаж персонала перед началом работы. А также рекомендуется проводить контрольные проверки принимаемого и подготовленного к производству сырья.

Вышеизложенные рекомендации и рабочие листы ХАССП могут быть внедрены в работу ООО «На десерт» для обеспечения безопасности производства продукции общественного питания.

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 lay out development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по

техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout 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 физико-химическим 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 рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 6. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.
30. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им.

- К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.
31. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
32. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2015. - 560 с.
33. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.
34. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
35. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
36. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
37. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
38. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
39. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
40. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
41. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
42. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
43. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.

44. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
45. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
46. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
48. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.
49. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В. Т. Лапшина. - Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.
50. Сборник рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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.

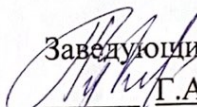
57. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
58. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 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.

[Изъятые приложения]

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

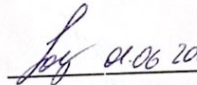
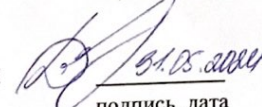
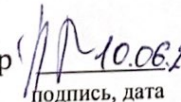

Заведующий кафедрой
Г.А. Губаненко
подпись инициалы, фамилия
«ГГ» 06 2024г.

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

«Разработка проекта кафе-кондитерская «На десерт» на 56 мест с
кондитерским цехом, производительностью 2700 изделий в сутки»
тема

Руководитель	 подпись, дата	к.т.н., доцент каф. ТООП должность, ученая степень	<u>О.В. Гоголева</u> инициалы, фамилия
Выпускник	 подпись, дата		<u>Д.А. Иванцова</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	 подпись, дата	доцент, канд. биол. наук должность, ученая степень	<u>Н.Ю. Теплюк</u> инициалы, фамилия

Красноярск 2024

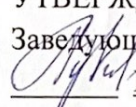
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 19 » 03 2024 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке)

Иванцовой Дарье Александровне

(фамилия, имя, отчество студента(ки))

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-кондитерская «На десерт» на 56 мест с кондитерским цехом, производительностью 2700 изделий в сутки

Утверждена приказом по университету № 5763/с от 01.04.2024

Руководитель ВКР

О.В. Гоголева к.т.н. доцент кафедры ТООП

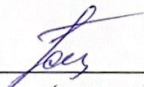
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: кафе-кондитерская

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: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР


(подпись)

О.В. Гоголева

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

Д.А. Иванцова

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« 19 » 03 2024 г.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального 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 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела»
заочной формы обучения

Иванцовой Дарьи Александровны

выполненную на тему: «Разработка проекта кафе кондитерская "На десерт" на
56 мест с кондитерским цехом производительностью 2700 изделий в сутки»

Актуальность темы Сегодня в России кафе-кондитерские пока встречаются редко и среди других заведений общепита занимают совсем малую долю - около 1-2%. Однако, согласно социологическим исследованиям, данный вид кафе набирает у населения все большую популярность, а значит, разработка кафе – кондитерской является актуальной задачей.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: выполненная бакалаврская работа полностью соответствует заявленной теме и плану работы.

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью.

Использование в работе элементов исследования: в бакалаврской работе разработано фирменное блюдо «Творожный десерт с облепихой». Рассчитана энергетическая и пищевая ценность блюда, разработана необходимая технологическая документация.

Обоснованность выводов и предложений: все выводы обоснованы и конкретны.

Проявленные профессиональные и личные качества студента: В ходе работы над бакалаврской работой студентка показала профессиональные и личные качества в разработке фирменного блюда, а также в технологических расчетах, в организации производства и обслуживания

Исполнительская дисциплина студента: бакалаврская работа выполнена с полным соблюдением графика.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: бакалаврская работа выполнена в полном объеме, грамотно, аккуратно, с соблюдением требований действующих методических рекомендаций и норм НТД.

Допуск к защите: бакалаврская работа может быть рекомендована к защите, а студент при соответствующей защите заслуживает положительной оценки.

Руководитель бакалаврской работы,
к.т.н, доцент



О.В.Гоголева