

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 «Little Chiken» на 45 мест»
тема

Руководитель	_____	<u>канд. техн. наук, доцент</u>	<u>О.В.Гоголева</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>И.С. Ракшин</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

ВВЕДЕНИЕ

Индустрия общественного питания выполняет три важнейшие взаимосвязанные функции: создание конечных продуктов питания, их продажу и организацию потребления. С появлением большого количества предприятий и расширенных услуг отрасль находится на подъеме.

Предприятия общественного питания стремятся удовлетворить потребности населения, повысить качество подаваемых блюд, улучшить качество предоставляемых блюд, улучшить общее качество обслуживания.

Услуги общественного питания в настоящее время доступны многим организациям и индивидуальным предпринимателям, причем услуги общественного питания различаются по типу, размеру и типу заведения. Успех любого предприятия общественного питания можно объяснить сочетанием организованной сервисной деятельности и эффективного обслуживания клиентов, которые имеют решающее значение для обеспечения эффективной работы и постоянного удовлетворения клиентов. Выбор предоставляемой услуги общественного питания может существенно повысить конкурентоспособность предприятия и его положение на рынке.

В дипломном проекте рассмотрена концепция кафе русской кухни. Русская кухня отличается традиционными рецептами блюд средней ценовой категории, которые можно встретить во многих блюдах. В отличие от других заведений общепита его отличают простые рецепты, привычный ассортимент продуктов, минимум украшений, большие и щедрые порции. Наконец, эта кухня не находится исключительно под влиянием национальной кухни; он может включать как региональные, так и нетрадиционные блюда из разных регионов мира, а также блюда с использованием новых ингредиентов, отражающих современные тенденции в культуре питания.

Целью работы является разработка проекта кафе «Little Chiken» на 45 мест.

Для достижения поставленной цели в работе следует решить следующие задачи:

- разработать концепцию проектируемого кафе
- разработать производственную программу предприятия
- рассчитать группы складских помещений
- организовать работу производственных цехов
- определить особенности организации обслуживания
- разработать программу лояльности потребителей и систему продвижения услуг проектируемого кафе
- разработать мероприятия по охране труда
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции предприятия

Для выбора наилучшего расположения была проведена оценка каждого из вариантов, которая представлена в таблице 1.1. В таблице отражены сравнительные характеристики: покупательская активность в этом районе, удобство подъезда, оживленность движения транспортных средств, оживленность движения пешеходов, наличие парковки, сообщение с общественным транспортом, расположение улицы, ближайшие конкуренты, место для рекламы, удобство входа и выхода, доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья, необходимые коммунальные услуги, состояние здания, ограничения на деятельность в районе.

Были рассмотрены 2 варианта размещения:

1 вариант г. Минусинск, ул. Трегубенко, 2г

2 вариант г. Минусинск, ул Гагарина,10

В результате был выбран вариант, расположенный по адресу г. Минусинск, ул Гагарина,10, который набрал наибольшее количество баллов.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

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

Кафе — предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по

сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия, а также безалкогольные напитки.

Целевой аудиторией кафе «Little Chiken» выступает как молодая категория людей до 35 лет, так и взрослая от 35 лет и старше. Кафе нацелено на аудиторию со средним уровнем дохода.

Разрабатываемое кафе специализируется на русской кухне. Простота и доступность русской кухни делают ее лучшим вариантом для быстрого перекуса. Основным преимуществом кафе русской кухни является то, что они полагаются на традиционные рецепты, простые в употреблении и используют обычные ингредиенты, а не прибегают к дорогим ресторанным рецептам, ресторанам или разнообразным ингредиентам.. Русская кухня не ограничивается какой-то конкретной кухней, она сочетает в себе классические блюда со всего мира с инновационными ингредиентами, адаптированными путем смешивания.

Дизайн меню выполнен в светлых тонах, напечатан с двух сторон на плотном картоне формата А4. Меню кафе «Little Chiken» представлено в приложении А. В данном меню будут представлены холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, а так же холодные напитки. Цены на блюда меню быстрого обеда будут следующими: холодные блюда и закуски от 100 до 120 рублей; супы от 120 до 150 рублей; вторые горячие блюда от 250 до 310 рублей. При заказе от двух блюд в подарок будут предоставляться напитки.

Для предприятий сферы общественного питания оптимальна оценка конкурентоспособности по элементам комплекса маркетинга («7Р»): местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена: качество), сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для определения конкурентного положения был проведен анализ. Для него использовалось построение многоугольника конкурентоспособности. Исходя из полученных результатов, были выбраны 3 конкурента, определены их сильные и слабые стороны. Данными конкурентами являются:

- 1 конкурент Золотой замок, г Минусинск, ул Гагарина, 16
- 2 конкурент Кухня гриль , г Минусинск, Абаканская улица, 70Б
- 3 конкурент Шамбала, г Минусинск, ул. Тимирязева, 7Б

Построенный многоугольник конкурентоспособности представлен на рисунке 1.1 .

Для того, чтобы выдерживать конкуренцию с данными предприятиями, нужно добиваться высокого уровня профессионализма персонала, выдерживать стабильную ценовую политику, заниматься продвижением продукции и превзойти уровень сервиса.

Название кафе «Little Chiken» отражает концепцию заведения. Посетителям сразу понятно, что здесь теплая и уютная атмосфера, а блюда имеют отношение к домашним, простым и знакомым. Первая ассоциация должна возникать с домом, чтобы в это заведение хотелось возвращаться. В кафе посетители могут расслабиться, насладиться вкусной едой и приятным времяпровождением. Название простое, короткое и хорошо запоминается.



Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

В кафе «Little Chicken» применяется индивидуальный метод обслуживания официантами. Один официант будет обслуживать три-четыре столика, и выполнять основные операции - сервировку столов, прием заказа, подачу блюд и расчет гостей.

Также в кафе предполагается наличие бара с барной стойкой, за которой будут работать бармены. В обязанности бармена входит: приготовление и сервировка холодных напитков и коктейлей.

Встречает гостей администратор, который провожает гостей к столику, подает меню. Администратор следит за процессом обслуживания, контролирует соблюдение официантами стандартов обслуживания, а также за качеством подаваемых блюд и напитков.

Время работы кафе с 11:00 утра до 22:00 вечера, и этот график был тщательно выбран с учетом клиентуры и местоположения кафе. Так как в кафе не подают завтрак, имеет смысл открыться в 11:00. Время закрытия кафе в 22:00 было определено после тщательного рассмотрения различных факторов. Прежде всего, местонахождение кафе играет важную роль в определении времени закрытия. Известно, что рядом с разрабатываемым кафе «Little Chicken» находятся магазины обуви и одежды Старт, гости не смогут пройти мимо и обязательно заглянут на чашечку кофе или на бизнес-ланч. Также рядом находится офис, который является потенциальным контингентом.

Кроме того, важным фактором является целевая аудитория кафе. Большинство посетителей кафе — люди, предпочитающие обедать днем или ужинать ранним вечером, поэтому держать кафе открытым до поздней ночи было бы не рационально.

Наконец, персонал кафе также нуждается в достаточном отдыхе и времени для подготовки к работе на следующий день. Закрытие в 22:00 позволяет персоналу убраться, отдохнуть и быть готовым к приходу гостей на следующий день.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе была разработана концепция предприятия – кафе «Little Chicken» на 45 мест. Наиболее оптимальным районом для размещения кафе является г. Минусинск. Целевой аудиторией кафе «Little Chicken» выступает как молодая категория людей до 35 лет, так и взрослая от 35 лет и старше. Кафе нацелено на аудиторию со средним уровнем дохода.

Современные программы лояльности – это четко разработанная стратегия, подразумевающая определенные действия, целью которых являются формирование у покупателя, клиента привязанности к конкретной компании, продукции. Кафе «Event» будет работать над созданием таких условий, чтобы отношения с клиентами были бы не разовыми, а переходили на стабильную и долговременную основу. Одной из самых привычных программ лояльности является дисконтная, когда посетитель при посещении помещения получает определенную скидку и бонусы.

Для проектирования кафе, помимо разработки концепции, разработана производственная программа предприятия в целом. Основным показателем производственной деятельности кафе является выпуск продукции собственного производства. Количество реализуемых блюд в день в кафе русской кухни кафе «Little Chicken» на 45 мест составит 1018 блюд.

Главным производственным цехом проектируемого кафе является горячий цех. В горячем цехе произведён подбор теплового, механического, вспомогательного оборудования. Общая площадь горячего цеха составит 21,3 м².

Кафе с полным производственным циклом выполняется все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, и ее реализации. На предприятии организуются заготовочные и доготовочные цеха. Приведены схемы расстановки производственного оборудования в цехах. Описана организация обслуживания, интерьер предприятия и фирменная одежда персонала.

Для увеличения ассортимента выпускаемых кулинарных блюд было разработано фирменное блюдо «Куриные рулетики с омлетом». Энергетическая ценность составляет 217,8 ккал/100г.

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

Таким образом, в результате проведённых расчётов можно сделать вывод, строительство кафе «Little Chicken» на 45 мест в г. Минусинск в отдельно стоящем здании не просто целесообразно, но и выгодно населению.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

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

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

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

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

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общитребования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г.

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

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г.

№ 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г.

№ 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г.

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

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г.

№ 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный

стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

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

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

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

14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная

правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

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

16. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

17. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

18. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115>

19. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской

Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

21. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.

22. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

33. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.
34. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
35. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
36. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.
37. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
38. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
39. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
40. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
41. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
42. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
43. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
44. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
45. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
46. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
48. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.
49. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В. Т. Лапшина. - Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.

50. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
51. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
52. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
53. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.
54. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
55. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред. В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
56. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
57. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
58. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
59. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.
60. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
61. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.
62. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.
63. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.
64. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

[изъяты приложения]

Студенту (ке) Ракшину Игорю Сергеевичу
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ20-01БТУ направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе «Little Chicken» на 45 мест

Утверждена приказом по университету № 5616/с от 28.03.2024

Руководитель ВКР

О.В. Гоголева, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: кафе Little Chicken» на 45 мест

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)

И.С.Ракшин
(инициалы и фамилия студента(ки))

«20» 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 студента 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
Ракшина Игоря Сергеевича
выполненную на тему:
«Разработка проекта кафе «Little Chiken» на 45 мест»

Актуальность темы. В структуре предприятий общественного питания г. Минусинска практически не представлены предприятия питания, специализирующиеся на русской кухне, что определяет актуальность и практическую значимость темы бакалаврской работы для сферы общественного питания г. Минусинска.

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 «Куриные рулетики с омлетом». Рассчитана энергетическая и пищевая ценность блюда, разработана необходимая технологическая документация.

Обоснованность выводов и предложений: все выводы обоснованы и конкретны.

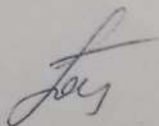
Проявленные профессиональные и личные качества студента: студент исполнитель, заинтересован в результатах труда.

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 СТУ 7.5-07-2021 "Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности".

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

Руководитель бакалаврской работы
к.т.н., доц.



О.В.Гоголева

03.06.2024