

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/diplomnaya-rabota/164795>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

ГЛАВА 1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ 5

1.1. Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия 5

1.2. Обоснование мощности и типа проектируемого предприятия 7

1.3. Выбор места привязки и источников снабжения 10

ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 12

2.1. Производственная программа предприятия 12

2.1.1. Расчет количества сырья 20

2.3. Расчет складской группы помещений 22

2.4. Расчет овощного цеха 32

2.5. Расчет мясо-рыбного цеха 37

2.6. Расчет холодного цеха 44

2.7. Расчет горячего цеха 49

2.8. Расчет прочих помещений 61

2.9. Расчет площади предприятия 64

ГЛАВА 3. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 66

3.1. Расчет валового дохода и товарооборота 66

3.1.1. Расчет показателей по труду и заработной плате 66

3.2. Расчет издержек производства и обращения 68

3.3. Расчет основных экономических показателей 72

3.4. Расчет эффективности капитальных вложений 73

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 77

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 79

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет важную роль в жизни современного общества. При текущем ритме жизни, оно наиболее полно может удовлетворить потребности людей в питании.

Экономические перемены и возрастающая конкуренция в общественном питании повлияли на процессы изменения концепций уже существующих заведений и появлению новых, ранее не использовавшихся форматов предприятий питания.

Движущей силой развития предприятий общественного питания является широкое внедрение в их деятельность новшеств технологии производства продукции, применение новейших видов автоматизированного оборудования, принципиально новых способов обработки продукции, которые дадут возможность снизить время производства продукции и тем самым будут способствовать повышению экономической эффективности ее производства. Также важным фактором является совершенствование процесса обслуживания гостей, поскольку общественное питание представляет собой не только продукт, но и услугу. [24]

Концепцией, которая полюбилась большому количеству потребителей продукции общественного питания, являются заведения национальной русской кухни. [27] Блюда данной кухни очень вкусны, понятны гостю и легки в приготовлении из локальных продуктов в нашей стране. Предполагается, что проектируемое предприятие будет пользоваться популярностью, причем будет привлекать не только местный контингент питающихся, но и туристов, прибывших в город Владимир. Всеми вышеперечисленными факторами и обусловлена актуальность данной темы.

Целью выпускной квалификационной работы является проектирование ресторана русской кухни на 85 посадочных мест в городе Владимир.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы были поставлены следующие задачи:

- разработать технико-экономическое обоснование разрабатываемого ресторана;
- выполнить технологические расчеты;
- рассчитать экономические показатели проектируемого предприятия;
- выполнить графическую часть проекта.

Предмет выпускной квалификационной работы – проектируемый ресторан с русской кухней на 85 мест в городе Владимире.

Объект выпускной квалификационной работы – организация работы ресторана русской кухни.

ГЛАВА 1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. ЭКОНОМИКО-ГЕОГРАФИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАЙОНА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Строительство ресторана предполагается в Октябрьском районе города Владимир, в связи с его развитием и малым количеством аналогичных предприятий питания.

Приведем характеристику города. Древний русский город Владимир славится своей богатой многовековой историей и уникальной архитектурой. В первую очередь потоки туристов в город привлекают уникальные архитектурные объекты, входящие в список Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Город Владимир является административным центром Владимирской области. В XII—XIV веках является столицей Великого княжества Владимирского. Представляет собой один из крупнейших туристических центров европейской части России, входит в «Золотое кольцо» России, в связи с чем является предметом интереса туристов и привлекает гостей других городов нашей страны и зарубежных туристов. [29]

Паломники и туристы приезжают во Владимир и для того, чтобы увидеть красивые храмы Успенского, Княгинино и Рождественского монастырей. Некоторых путешественников привлекают старинные церкви – Георгиевская, Николо-Кремлевская, Троицкая, Никитская и храм Успения Богородицы.

Кроме архитектурных памятников туристы посещают городские музеи. Во Владимире их более десятка. Почти все музеи города относятся к Владимиро-Суздальскому музею-заповеднику. Удобно, что большинство музейных экспозиций расположено в историческом центре, в пешей доступности от древних соборов и Золотых ворот.

Город лежит на левом берегу реки Клязьмы, в 176 километрах восточнее Москвы. Площадь города составляет 124,59 км². Численность населения города на 2021 год составляет 352 347 человек. [29]

Город состоит из трех административных районов – Ленинского, Октябрьского и Фрунзенского.

Предполагаем проектирование ресторана русской кухни в Октябрьском районе. Он занимает самую большую площадь из всех административных районов более 165 км², население – 114 тыс.чел.

Основным аргументом выбора района строительство было то, что район включает в себя почти полностью историческое ядро города, застройку, прилегающую к железнодорожному вокзалу, Залыбедье, жилые массивы на северо-западе и западе города. В Октябрьском административном районе, расположено более 100 памятников культуры и архитектуры, в том числе 41 – федерального значения. Район назван по магистрали – Октябрьскому проспекту. Ресторан находится неподалеку от пересечения улицы Мира и улицы Марины Осипенко. Рядом располагается большое количество жилых комплексов, поэтому в вечернее время будет достаточно посетителей. Так же рядом располагаются, парк имени 850-летия, Управление Федеральной службы по надзору в сфере связи по Владимирской области, торговый центр Славянский базар, что в дневные часы позволит обеспечить приток потребителей. [29]

В данном районе отсутствуют заведения подобной направленности. Неподалеку располагаются остановки общественного транспорта, что позволит обеспечить транзитный поток потенциальных гостей заведения. Важным моментом в выборе места строительства являются удобные подъездные пути и наличие неподалеку бесплатной парковки.

1.2. ОБОСНОВАНИЕ МОЩНОСТИ И ТИПА ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

При проектировании ресторана русской кухни были изучены потенциальные конкуренты, имеющиеся в Октябрьском районе города Владимир и проанализирована выгодность строительства проектируемого предприятия общественного питания. Характеристика действующих предприятий общественного питания представлена в таблице 1.

Таблица 1- Потенциальные конкуренты проектируемого предприятия

Тип предприятия	Адрес	Количество мест	Режим работы
Ресторан «БлэкВуд»	Ул. Большая Нижегородская, д.11	65	12.00-00.00
Ресторан «Шеш-Беш»	Ул. Большая Московская, д.76-78	100	12.00-00.00
Ресторан «Панорама»	Ул. Большая Московская, д. 44Б	75	12.00-00.00
Ресторан «Адам и Ева»	Ул. Большая Московская, д. 5	90	12.00-00.00
Ресторан «Марио Марио»	Ул. Тракторная, д.45	60	10.00-22.00

Из данных таблицы 1, можно сделать вывод, что в районе предполагаемого места расположения, проектируемого ресторана, в настоящее время функционируют пять предприятий общественного питания, количество посадочных мест в которых составляет от 60 до 100 мест.

По данным Росстата, численность населения, проживающего в городе Владимир на 2021 год, составила 352 347 человек. В Октябрьском районе города проживает 114 295 человек. [30]

Расчет общего количества мест на предприятиях общественного питания заданного района производим по формуле

(1)

где – численность населения, района, чел.;

– норматив мест на 1000 жителей на расчетный период (равен 13).

Используя формулу (1) рассчитываем общее количество мест в предполагаемом районе строительства: мест

Согласно нормативам, общее число мест в ресторанах должно составлять 30-35%, то есть 520 мест. В настоящее время количество посадочных мест в ресторанах Октябрьского района составляет 390 мест. Тогда, нехватка посадочных мест для ресторанов Октябрьского района составляет $520 - 390 = 130$ мест.

Исходя из полученного результата, можно сделать заключение, что район недостаточно обеспечен посадочными местами в ресторанах и строительство ресторана на 85 мест весьма обосновано.

Проектируемый ресторан имеет название «Мезонин». Ресторан «Мезонин» представляет собой общедоступное предприятие общественного питания, предоставляющее потребителям широкий ассортимент блюд изысканной русской кухни, а также вино-водочные, и кондитерские изделия. Высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей.

Предприятие имеет организационно-правовую форму: общество с ограниченной ответственностью (ООО).

По характеру производства относится к предприятиям с полным производственным циклом.

Ресторан «Мезонин» - это ресторан высшего класса русской кухни, рассчитан на 85 посадочных мест.

Ресторан рассчитан на определенный контингент жителей, для проведения ими вечернего досуга, а также обедов. Режим работы ресторана установлен с учетом создания наибольших удобств для населения и гостей города: с 11 часов утра до 24 часов вечера, с перерывом с 17.00 до 18.00. Время работы ресторана выбрано с учетом занятости населения. В это время возможен наибольший поток посетителей, а в обеденное время, для них предусмотрена реализация бизнес-ланчей. Имеются удобные подъездные пути для транспорта, а также охраняемая автостоянка. Потребителей обслуживают официанты, метрдотели, бармены, прошедшие специальную подготовку. Обслуживающий персонал одет в фирменную одежду единого фирменного стиля. Приготовлением блюд и напитков занимаются высококвалифицированные повара.

Предприятие предоставляет посетителям дополнительные услуги:

- организация банкетов, семейных торжеств;
- проведение тематических вечеров;
- еда на вынос;
- скидки для постоянных клиентов;

- вызов такси по заказу посетителя;
- организация досуга.

Ресторан «Мезонин» практикует наличную форму расчета, в том числе предоплата (для банкетов) и расчет банковскими пластиковыми картами.

Информация о блюдах, напитках, реализуемых в данном предприятии питания, их выходе и ценах раскрывается через меню, представляющем собой красочно оформленную брошюру формата А4.

Информация о названии предприятия, времени его работы раскрывается посредством вывески, установленной на входе в здание.

В состав помещений ресторана «Мезонин» входят: производственные помещения, административные помещения, бытовые помещения для персонала, торговые помещения.

Торговая группа предприятия состоит из следующих помещений:

- Вестибюль;
- Торговый зал;
- Сервис -бар;

Торговые помещения предназначены для реализации готовой продукции и организации её потребления.

Пространство ресторана оформлено в духе великолепного русского модерна: мрамор в отделке, уникальная посуда, в старинном стиле с позолотой, бокалы из муарового стекла, искрящиеся люстры из хрусталя, искусная роспись потолка. Мебель представляет собой копии гарнитуров Эрмитажа. Все это заставляет окунуться в атмосферу буржуазного шика начала XX века. Залы

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ 2.105-95. Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. – введ. 1995 – 08 – 08 / Консультант Плюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – М., 2017
8. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).
14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
15. Свод Правил СП 118.13330.2012. «Общественные здания и сооружения».
16. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила.
17. Об утверждении Московских городских строительных норм «Предприятия общественного питания» :

МГСН 4.14-98 : постановление Правительства Москвы от 04.08.1998 : ред. от 26.04.2005. / Консультант Плюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – М., 2017.

18. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания / - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>

19. Загирова М. С. Современные форматы предприятий общественного питания // Молодой ученый. — 2020. — № 16 (306). — С. 237-239.

20. Здобнов А.И. , Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Авт.-сост.: Здобнов А.И. , Цыганенко В.А. – К. :, ООО «Издательство Арий», 2010. – 680с.

21. Краснощеков Ю.В. Основы проектирования конструкций зданий и сооружений: учебное пособие / Ю. В. Краснощеков, М. Ю. Заполева. – М.: Инфра-Инженерия, 2018. - 296 с.

22. Милл Р. К. Управление рестораном: учебник для студентов и вузов, пер. с англ. – 3-е изд. – М.: Юнити-Дана, 2016. – 535 с.

23. Моргунова А. В., Стюдеманн Т. А. Научно-технический прогресс в общественном питании //МАТЕРИАЛЫ III ЕЖЕГОДНЫХ МЕЖДУНАРОДНЫХ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЧТЕНИЙ СТАВРОПОЛЬСКОГО ИНСТИТУТА КООПЕРАЦИИ- 2017. – С. 217-219.

24. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2017. – 247 с.

25. Оборудование предприятий общественного питания [Электрон. ресурс: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с. - ЭБС Znanium com.

26. Чекалдин А. М. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания //Вестник НГИЭИ. – 2017. – №. 8 (75).

27. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для прикладного бакалавриата / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2017. - 287 с.

28. Сайт города Владимир [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://vladimir-city.ru/city> (дата обращения 28.05.2021).

29. Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики города Владимир [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://vladimirstat.gks.ru/> (дата обращения 28.05.2021).

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/diplomnaya-rabota/164795>