

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/kursovaya-rabota/205252>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Проектирование предприятий общественного питания

ВВЕДЕНИЕ 3

ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ИССЛЕДУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ И ЦЕХА 5

1.1 ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА 5

1.2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ФОРМЫ СОБСТВЕННОСТИ 5

1.3 РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ВЗАИМОСВЯЗИ ПОМЕЩЕНИЙ
ИССЛЕДУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ 6

1.4 ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ 7

ГЛАВА 2.ХАРАКТЕРИСТИКА СТРУКТУРЫ ПРОИЗВОДСТВА 9

2.1 ХАРАКТЕРИСТИКА ИССЛЕДУЕМОГО ЦЕХА (ПРОИЗВОДСТВА) 9

2.2 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ В ИССЛЕДУЕМОМ ЦЕХЕ 11

ГЛАВА 3. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (ПО ИССЛЕДУЕМОМУ ЦЕХУ) ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА С ПРОВЕДЕНИЕМ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ 15

3.1 СОСТАВЛЕНИЕ ТАБЛИЦЫ И ГРАФИКА ЗАГРУЗКИ ЗАЛА, ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ 15

3.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА БЛЮД И НАПИТКОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ЗАЛЕ 17

3.3. СОСТАВЛЕНИЕ И РАСЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ИССЛЕДУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ, ЦЕХА 18

3.4.РАСЧЕТ ПОТРЕБНОСТИ В СЫРЬЕ (ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЕ ИССЛЕДУЕМОГО ЦЕХА) 20

3.5. СОСТАВЛЕНИЕ ТАБЛИЦЫ РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ПО ИССЛЕДУЕМОМУ ЦЕХУ 28

3.6. РАСЧЕТ ЧИСЛЕННОСТИ ПЕРСОНАЛА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ БРИГАДЫ ИССЛЕДУЕМОГО ЦЕХА. 28

3.7 РАСЧЕТ И ПОДБОР ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО, НЕМЕХАНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ 29

3.8 РАСЧЕТ ПОЛЕЗНОЙ И ОБЩЕЙ ПЛОЩАДИ ЦЕХА 32

3.9ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ИССЛЕДУЕМОГО ЦЕХА. ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА. 33

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 35

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 37

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества. Большое количество людей предпочитают питаться вне дома. В сфере услуг общественное питание, находится на особом месте. Этому способствует появление новых технологий переработки продуктов питания, развитие коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. Развитие сферы общественного питания способствует решению многих социально - экономических проблем: реализует более эффективное использование продовольственных ресурсов страны, своевременно предоставляет населению питание высокого качества, оказывающее решающее значение для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы, позволяет более эффективно использовать свободное время, что на сегодняшний день является немало важным фактором для населения.

Предприятия общественного питания выполняют три главные функции: производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Экономическая цель рынка услуг общественного питания заключается в обеспечении эффективного использования потребительских ресурсов для удовлетворения потребностей общества. Реализация этой цели происходит в результате изучения потребностей общества в услугах и предоставление их многообразия на рынке. Таким образом можно сказать, что производство услуг общественного питания исходит из реально изменяющихся рыночных условий и потребностей населения. В сфере предоставления услуг общественного питания все участники рынка оказываются в приблизительно одинаковых условиях, что соотносит на уровне ценового регулирования производства услуг питания с реально изменяющимися потребностями.

Кафе относится к классу демократичных предприятий общественного питания. Основной задачей таких предприятий является, обеспечение населения недорогим и здоровым питанием. В настоящее время такие

предприятия являются востребованными среди потребителей.

Целью данной работы является разработка проекта кафе молодежного на 70 мест с танцполом и баром. Для достижения поставленной цели необходимо выполнить следующие задачи: выбрать место размещения предприятия, учитывая наличие предприятий подобного типа в этом районе, определить основной контингент потребителей; разработать производственную программу для проведения расчетов складских и технологических помещений; организовать рабочие места, обеспечивая безопасность технологических процессов.

Глава 1. Характеристика исследуемого предприятия и цеха

1.1 Оперативное планирование производства

Кафе «Белая сова» - это предприятие общественного питания, ориентированное на молодой контингент, предоставляющее потребителям широкий ассортимент блюд европейской кухни сложного приготовления. Предприятие имеет организационно-правовую форму: общество с ограниченной ответственностью (ООО). По характеру производства относится к предприятиям с полным производственным циклом.

Кафе «Белая сова», рассчитано на 80 посадочных мест. Расположено на улице Мира. Режим работы кафе установлен с 9 часов утра, до 21 часа вечера.

Проектируемое предприятие общественного питания кафе молодежного на 80 мест с танцполом и баром предполагается разместить в г. Мурманск, ул. Мира, д. 4 в центре сосредоточения торговых и административных зданий.

Учитывая плотность деловой среды, целесообразно проектирование предприятия общественного питания, способного предоставить как полноценное питание, так и организацию культурного отдыха в свободное от работы время. В настоящее время обеденный перерыв работников деловой среды преимущественно имеет плавающий график и зависит от интенсивности трудовой деятельности, которую зачастую невозможно контролировать и распределять.

1. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с дополнениями и изменениями, от 09.01.99, №2 - ФЗ.
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 №29 - ФЗ.
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52 -ФЗ.
4. ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака / от 2013-ФЗ.
5. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
10. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
16. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
17. 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).
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
19. 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
20. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>
21. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 656 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415065>
22. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.
23. Куткина М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания. Учебное пособие: для магистров и аспирантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организации общественного питания" / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. - 168 с.
24. Алексеева Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Научно-методический электронный журнал «Концепт». 2018. Т. 6. С. 151-155.
25. Гатина, Л. И. Тенденции развития рынка общественного питания // Молодой ученый. — 2019. — № 7 (111). — С. 816-819.
26. Загирова М. С. Современные форматы предприятий общественного питания // Молодой ученый. — 2020. — № 16 (306). — С. 237-239.
27. Крылова Р. В. Современные форматы предприятий индустрии питания // Азимут научных исследований: экономика и управление. 2017. Т. 6. № 4(21). С.132-136
28. Ли Г.С. Анализ тенденций к повышению конкурентоспособности предприятий общественного питания в России // Молодой ученый. — 2019. — № 2 (240). — С. 242-243.
29. Пахомова А.И., Буряков С.А., Журавлева И.И., Уланова К.Н. Роль инновационных технологий в развитии сервиса на предприятиях индустрии питания // Экономика и предпринимательство. 2018. № 6 (71). С. 453-455.

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/kurovaya-rabota/205252>