

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/418295>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Введение 3

1. Характеристика предприятия питания 5

Организация управления 9

2. Организация снабжения предприятия питания 12

3. Организация производства на предприятии питания 16

4. Организация обслуживания на предприятии питания 32

5. Организация коммерческой деятельности на предприятии питания 36

Заключение 39

Список использованной литературы 40

Приложение 43

Данная курсовая работа направлена на изучение организации производства обслуживания предприятий общественного питания типа «столовая», и решение вопросов связанных с ней.

Актуальность данной темы заключается в организации работы предприятия и оказания производимых услуг. Вследствие правильного анализа и строения предприятия общественного питания, зависит его эффективность, производительность и конкурентно способность.

Питание как процесс употребления пищи удовлетворяет самую насущную потребность человека, выступает необходимым условием существования людей, их общественной и трудовой деятельности. Общественное питание в своих коллективно организованных формах является важнейшим фактором и механизмом реализации социальной политики. Проблемы развития сферы общественного питания в настоящее время занимает особое место в политике государства. Во многом это связано с повышением роли нововведений в производстве услуг, расширением потребности в услугах сферы общественного питания и появлением новых требований к их качеству.

Общественное питание является одной из важнейших социально-экономических, составляющих функций развития общества. Оно позволяет совершенствовать технологии переработки, повысить интенсивность производственных процессов, развить системы и средства доставки продукции и сырья.

В настоящее время сфера общественного питания в России представляет собой крупную организационно-хозяйственную структуру. Дальнейшее её развитие является важной социальной задачей, с решением которой связано

удовлетворение жизненных потребностей общества. Растущая конкуренция привела к поиску наиболее эффективных методов обслуживания населения, возникла необходимость в недорогих, но с хорошим уровнем кухни и сервиса предприятиях общественного питания. Продвижение на рынке общественного питания осуществляется путем использования в следующей пропорции рекламы, методов стимулирования посещаемости, методов связи с общественностью.

Цель: описать устройство столовой с самообслуживанием на 80 мест в г. Москве.

Для решения этой цели были поставлены следующие задачи:

- Описание предприятия
- Изучить организацию снабжения предприятия
- Разработать производственную программу предприятия
- Ознакомиться с организацией обслуживания на предприятии
- Разработать коммерческой деятельности предприятия

Структура курсовой работы обусловлена задачами исследования и включает в себя: введение, 5 глав, заключение, список используемой литературы и приложение.

1. Характеристика предприятия питания

Предприятий общественного питания это - предприятия, организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос

(вывоз) с возможностью доставки (рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни);

Столовая - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню. Услуга питания столовой представляет собой услугу по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и пр.), а также по созданию условий для реализации и потребления на предприятии.

Столовые различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - общего типа и диетическая;
- по обслуживаемому контингенту потребителей - школьная, студенческая, рабочая и др.;
- по месту расположения - общедоступная, по месту учебы, работы.

Столовые при детском оздоровительном лагере организуют двух- или трехразовое питание исходя из норм суточного рациона. Как правило, в этих столовых применяется предварительное накрытие на столы.

Рекомендуется готовить комплексные завтраки, обеды для двух возрастных групп: первой - для учащихся I-V классов, второй - для учащихся VI-XI классов. В крупных городах создаются комбинаты школьного питания, которые централизованно снабжают школьные столовые полуфабрикатами, мучными кулинарными и кондитерскими изделиями. Режим работы школьных столовых согласуется с администрацией школы.

Столовые должны иметь вывеску с указанием организационно-правовой формы, часов работы. В оформлении торговых залов используются декоративные элементы, создающие единство стиля. В столовых применяют мебель стандартную облегченных конструкций, соответствующую интерьеру помещения, столы должны иметь гигиенические покрытия.

Из столовой посуды применяется фаянсовая, стеклянная из прессованного стекла. Из помещений для потребителей столовые должны иметь вестибюль, гардероб, туалетные комнаты. Площади торговых залов должны соответствовать нормативу - 1,8 м² на одно посадочное место.

В качестве объекта исследования было выбрано - предприятие общественного питания типа «столовая» на 80 мест при детском оздоровительном лагере. Время работы предприятия с 10 до 22 часов.

Данная столовая ориентирована на обслуживание сотрудников бизнес-центра. В состав столовой входят: складские помещения, помещения для потребителей, производственные помещения, административные, бытовые и технические. Предприятие предоставляет потребителям широкий ассортимент блюд сложного приготовления, а также кондитерские изделия. Высокий уровень обслуживания в сочетании с организацией досуга потребителей обеспечивает квалифицированный персонал.

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: [Федер. закон: принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.]. - М.: Рид Групп, 2011. - 256 с. - (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
3. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 23 февр. 1996 г.: одобрен Советом Федерации 20 марта 1996 г.]. - <http://www.consultant.ru/popular/buch/>
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2009 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
6. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ. 2009 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. - 320 с.
8. Казначевская Г.Б. Экономическая теория: учебник для сред. проф. образования / Г.Б. Казначевская. -

Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 346 с.

9. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.

10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.

11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 398 с.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. А.И.Здобнов. – 8-е изд. – М Лада 2017 688с

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2010.- 432 с.

14. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова. – 4-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2012.- 352 с.

Дополнительные источники

15. Голубева Т.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

16. Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор"

17. «Финансовая газета с приложениями», «Экономическая газета»

Интернет-источники

18. <http://docs.kodeks.ru/document/>

19. Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>

20. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru

21. <http://x-food/ru>-Тайны кулинарии;

22. <http://www.restoran.ru>;

23. <http://www.povarenok.ru>

24. <http://www.frio.ru> и другие

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/418295>