

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/glava-diploma/45006>

Тип работы: Глава диплома

Предмет: Пищевая промышленность

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 4

1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ 7

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия 7

1.2 Обоснование мощности и типа проектируемого предприятия 9

1.3 Выбор места привязки и источников снабжения 11

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 13

2.1 Расчет производственной программы предприятия 13

2.2 Расчет складской группы помещений 13

2.3 Расчет заготовочных цехов 13

2.3.1 Расчет мясо-рыбного цеха 13

2.3.2 Расчет овощного цеха 13

2.4 Расчет доготовочных цехов 13

2.4.1 Расчет горячего цеха 13

2.4.2 Расчет холодного цеха 13

2.5 Расчет кондитерского цеха 13

3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ 13

3.1 Расчет торговой группы помещений 13

3.2 Расчет раздаточной 13

3.3 Расчет моечной столовой посуды 13

3.4 Расчет и подбор буфета, сервизной 13

3.5 Подбор административно-бытовых и технических помещений 13

3.6 Методы компоновки проектируемого предприятия 13

4. АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ 19

4.1 Описание генерального плана 19

4.2 Обоснование схемы планировочной функционально- технологической структуры предприятия 19

5. ИНЖЕНЕРНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ 24

5.1 Электроснабжение 24

5.2 Водоснабжение, водопровод, канализация и вентиляция 25

5.3 Тепло- и холодоснабжение 27

6. ОХРАНА ТРУДА И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 31

6.1 Размещение и безопасная эксплуатация технологического оборудования 31

6.2 Электробезопасность 34

6.3 Требования к состоянию микроклимата 35

6.4 Освещение производственных помещений 36

6.5 Меры пожарной безопасности 37

6.6 Охрана окружающей среды 40

7. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 40

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 40

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 43

ПРИЛОЖЕНИЯ 46

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание – это отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и

различающиеся по типам, специализации.

Сегодня в России общественное питание имеет бурное развитие. Это связано с ростом экономики нашей страны, повышением уровня жизни населения, благоприятной обстановкой для развития малого и среднего бизнеса.

Развитие питания даёт: существенную экономию времени вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов; предоставляет рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье; даёт возможность организации сбалансированного питания в детских и учебных заведениях.

Большинство предприятий общественного питания в России являются чисто коммерческими, поэтому главный двигатель рыночной экономики – конкуренция. У посетителей возникает возможность выбора. Основной задачей каждого предприятия является по-вышение качества производимой продукции и предоставляемых услуг. Успешная деятельность предприятия, достижение целей зависят от того, как предприятие будет организовывать свою деятельность. Важную роль играет маркетинг – это предвидение, управление, удовлетворение спроса потребителей на кулинарную продукцию. Прогнозировать спрос можно только постоянно, изучая рынок, определяя потребности населения в продукции и ориентируя производство на эти потребности.

1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Ресторан первого класса «Вельвет» на 74 посадочных места предполагается построить в городе Нижнем Новгороде в Ленинском районе по адресу Комсомольская площадь 2 Б.

Площадь территории Ленинского района — 2,7 тыс. га, что составляет 7,3 % всей территории города.

Численность населения — 141 391 чел. Численность экономически активного населения — 75,1 тыс. человек. Плотность населения на — 5385 человека на км².

Историческое ядро района — посёлок Молитовка (где и предполагается строительство ресторана), где в конце XIX века была основана льноткацкая фабрика — Молитовская мануфактура (ныне — ОАО «Льнокомбинат «Техноткань», в его зданиях размещается деловой центр «Бугров бизнес парк»).

На территории Ленинского района расположены следующие промышленные, и транспортные предприятия: АО ПКО «Теплообменник (предприятие)», ОАО «Завод Красная Этна», ОАО «РУМО» (ранее — завод «Двигатель революции»), ФГУП НПП «Полёт», Филиал «Волга» ООО «Объединённые Пивоварни Хейнекен», Филиал компании «Кока-Кола ЭйчБиСи Евразия», ОАО «Завод электромонтажных инструментов», Нижегородский филиал ЗАО «Хромтан» — предприятие по обработке кожи, основано в 1916 году, Филиал ОАО «Российские железные дороги» — Горьковская железная дорога, ЗАО «Нижегородский завод фрезерных станков», а также крупные предприятия торговли: универмаг «Муравей», ТЦ «Океан», строительный гипермаркет «Максидом», гипермаркет «Карусель», рынок «Заречный», рынок «Комсомолка», Карповский рынок стройматериалов, рынок автозапчастей.

Контингент обслуживаемого населения в данном ресторане – люди со средним достатком, мужчины и женщины разного социального статуса, возраста и профессий, работники находящихся рядом предприятий и учреждений, студенты филиала Самарского университета путей сообщения, посетители магазинов, торговых центров, жители микрорайона и гости города, т.е. люди, живущие или оказавшиеся вблизи ресторана.

1.3 Выбор места привязки и источников снабжения

Расположение ресторана выбрано не случайно, ведь данный микрорайон является одним из самых оживленных в городе, рядом расположены гипермаркет «Карусель», торговый центр «Комсомолка», деловой центр «Бугров Бизнес парк», имеются удобные подъездные пути, парковка, подведены все необходимые коммуникации, недалеко находится станция метро «Ленинская», а также большая численность населения проживающего в этом районе, которые могут быть потенциальными потребителями услуг предприятия.

На предприятии нашего типа рациональнее использовать централизованную доставку, для того чтобы предприятие освободилось от необходимости иметь свой транспорт, что уменьшает необходимость

увеличения капитальных затрат.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ 30389 — 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
2. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
3. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
4. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
5. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»
6. СНиП II-Л.8-71 «Строительные нормы и правила. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».
7. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999. – 468 с.
9. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2002. – 544 с.
10. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.:Прспект, 2004. – 392 с.
11. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания. – М.: Дели. – 2011. – 656 с.
12. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М.:КолосС, 2006.- 247 с.
13. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
14. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе. Каталог. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.
15. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум : учеб. пособие / Н. А. Пятницкая. – Киев: Выща шк.,1990.—271с.
16. Радченко Л. С. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – изд. 5-е, доп и перераб. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005. – 347 с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Я. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.1996-2009.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1/под ред. Ф. Л. Марчука. – М.:Пчелка, 1994. – 621 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2/под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1983. -720 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 1 ч. Сборник

технологических нормативов. М.: Хлебпродинформ, 1996.-616с.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: ВИКА, 1992. – 624 с.

23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1987. – 295 с.

24. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.

25. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиониздат, 1998. – 296 с.

26. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

27. Сборник технологических нормативов. М.: Хлебпродинформ, 2004.640 с.

28. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов, Г. С. Фонарева и др. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.

29. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000. – 415 с.

30. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А. И.Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

31. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD.Троицкий мост,2012,СПб..-288 с.

32. <http://www.frio.ru>- Федерация рестораторов и отельеров

33. <http://www.horeca.ru>. – индустрия питания

34. <http://www.restoved.ru> – ресторанная индустрия

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/glava-diploma/45006>