

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://stuservis.ru/kursovaya-rabota/113233>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Логистика

Введение 3

1. Основные тенденции развития российского и зарубежного рынка предприятий, обслуживающих пассажиров различного вида транспорта 5

1.1 Характеристика заготовочных и доготовочных предприятий питания, обслуживающих пассажиров 5

1.2 Кейтеринговые компании, предоставляющие питание пассажирам различного вида транспорта 8

1.3 Методы и формы организации обслуживания пассажиров на вокзалах в аэропортах в пути 13

2. Анализ формирования системы обслуживания питанием пассажиров водного транспорта 19

2.1 Виды питания предлагаемые пассажирам водного транспорта 19

2.2 Особенности доставки питания на транспорт 21

Заключение 25

Список литературы 25

Введение

Актуальность. Общественное питание является одной из форм перераспределения материальных ценностей между членами общества и занимает достойное место в реализации социально-экономических задач, связанных с укреплением здоровья людей, повышением производительности их труда, экономным использованием ресурсов, продовольственного сырья, сокращением времени на приготовление еды в домашних условиях, созданием возможностей для культурного проведения досуга и отдыха.

Транспортировки пассажиров по воде причисляются к наиболее древнейшим видам путешествий с использованием транспортных средств. Сначала это были обычные деревянные плоты, которые люди строили сами, и которые в современном туризме скорее можно отнести к нетрадиционным видам транспорта. В дальнейшем развитие научно-технического прогресса привело уже к созданию громадных теплоходов — лайнеров, способных брать на борт десятки сотен пассажиров, перевозить их в комфортных условиях на большие расстояния, совершать кругосветные путешествия, туры, по морям и океанам и даже путешествовать среди льдов.

В связи со сферой обслуживания современный водный транспорт разделяется на мореходный и речной. Водные судна, относящиеся морскому транспорту, осуществляют международные, дальние и каботажные перевозки. Под международным морским сообщением понимаются транспортировки пассажиров и грузов за пределы и из-за пределов страны; к отдаленным транспортировкам относятся рейсы между портами одной страны при пребывании морских судов в открытом море (открытое море не подчинено чьему-либо суверенитету, оно признается достоянием человечества и может использоваться всем государствами); каботажные рейсы производятся вдоль побережья между морскими портами без выхода в открытое море. Морские суда речного флота производят транспортировки пассажиров по воде, находящимся полностью внутри территории государства. К внутренним водным путям относятся: реки, озера, крупные водохранилища, каналы, шлюзы и т.д. В связи с этим правовая сфера водных транспортных перевозок включает в себя нормативные акты, регулирующие деятельность морского транспорта и внутреннего водного транспорта.

Главной задачей общественного питания является предоставление платных услуг населению в форме общественно организованного питания.

Объектом исследования выступает пассажирский водный транспорт.

Предмет исследования – система обслуживания питанием пассажиров водного транспорта.

Цель исследования – рассмотреть формирование системы обслуживания питанием пассажиров водного транспорта.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- ☐ изучить характеристику заготовочных и доготовочных предприятий питания, обслуживающих пассажиров;
- ☐ рассмотреть кейтеринговые компании, предоставляющие питание пассажирам различного вида транспорта;
- ☐ определить методы и формы организации обслуживания пассажиров на вокзалах в аэропортах в пути;

□ охарактеризовать виды питания предлагаемые пассажирам водного транспорта.

□ рассмотреть особенности доставки питания на транспорт.

Теоретической и методической основой исследования послужили работы следующих авторов: С.И. Главчева, М.А. Ехина, Г.М. Зайко, И.А. Красюк, М.И. Кныш, С.Ю. Мальгина, Е.С. Оробейко и др.

Структура исследования: работа состоит из введения, двух глав, заключения и списка литературы.

1. Основные тенденции развития российского и зарубежного рынка предприятий, обслуживающих пассажиров различного вида транспорта

1.1 Характеристика заготовочных и доготовочных предприятий питания, обслуживающих пассажиров

Общественное питание представляет собой совокупность предприятий, объединяемых по характеру выпускаемой продукции, однородности используемого сырья, общности производственных процессов, материально-технической базы и форм обслуживания потребителей.

При организации общественного питания учитываются следующие специфические особенности, характерные для деятельности предприятий этой отрасли народного хозяйства: □ сочетание функций производства, реализации и организации потребления готовой продукции; □ изготовление преимущественно скоропортящейся продукции, имеющей ограниченные сроки реализации; □ зависимость ассортимента выпускаемой продукции и реализуемых покупных товаров от характера спроса и особенностей обслуживаемого контингента (профессиональных, национальных, возрастных), его покупательной способности, условий труда и др.; □ зависимость режимов работы предприятий общественного питания от режимов работы обслуживаемых ими предприятий, организаций, учреждений; □ значительные изменения спроса на продукцию общественного питания по часам суток, дням недели, временам года .

При организации новых предприятий общественного питания, выборе их типов и мощностей учитывают плотность населения на обслуживаемой ими территории, его демографический состав, наличие находящихся поблизости столовых, ресторанов, кафе, закусочных, а также продовольственных магазинов, расположение и специализацию предприятий смежных отраслей промышленности (мясо-молочной, пищевой, рыбной и др.). Следует учитывать, что определенные типы предприятий общественного питания служат и местом отдыха населения, в связи с этим в них организуются эстрадные представления, танцы (в ресторанах), устраиваются встречи с актерами, художниками, композиторами (молодежные кафе) и т. п. 2) Общие принципы классификации предприятий общественного питания.

Предприятия общественного питания классифицируют по типам, группируют по числу мест, а также по характеру обслуживаемого контингента и месторасположению. Так, например, по характеру обслуживаемого контингента различают предприятия общегородские, предприятия, обслуживающие рабочих и служащих заводов и фабрик, учащихся учебных заведений и др.

Предприятия общественного питания можно сгруппировать по производственно-торговому признаку, т. е. в зависимости от функций по приготовлению и реализации пищи, которые эти предприятия выполняют (Приложение 1) .

Предприятия общественного питания, прежде всего различают по наличию производства. Предприятия, имеющие производство, делят на две группы: предприятия без торговых подразделений и предприятия с торговыми подразделениями (обеденными залами, буфетами).

Предприятия без торговых подразделений являются чисто производственными и изготавливают полуфабрикаты или готовую продукцию для снабжения предприятий, выполняющих функции обслуживания потребителей. К предприятиям, изготавливающим полуфабрикаты, относятся фабрики заготовочные, специализированные заготовочные цехи, комбинаты полуфабрикатов.

Заготовочные предприятия классифицируются по их мощности – количеству перерабатываемого сырья в сутки. К предприятиям, изготавливающим готовую продукцию, относят кулинарные фабрики, фабрики быстрозамороженных блюд, специализированные кулинарные цехи. Они организуются для снабжения готовыми блюдами и кулинарными изделиями предприятий, где организован отпуск продукции посетителям, например столовых-раздаточных. Продукция этих предприятий (быстрозамороженная, охлажденная) отличается относительно высокой стойкостью при хранении (от нескольких дней до двух-трех месяцев) .

Предприятия с торговыми подразделениями могут работать на сырье или на полуфабрикатах.

Предприятия, работающие на сырье, характеризуются законченным производственно-торговым циклом. Изготавливая продукцию из получаемого сырья и продуктов, они реализуют ее в собственных торговых залах, буфетах и т. д. К этой группе относятся столовые, рестораны, кафе (высшей категории), работающие на сырье, а также фабрики-кухни, фабрики-кухни заготовочные, комбинированные предприятия (объединение

производственно-торговых предприятий разных типов), некоторые специализированные предприятия (шашлычные), имеющие торговые залы. Предприятия этой группы имеют широкое распространение, но по мере перевода общественного питания на промышленные рельсы удельный вес их в сети предприятий будет снижаться. В то же время будет возрастать удельный вес предприятий, работающих на полуфабрикатах. К ним относятся столовые-догоотовочные, вагоны рестораны, кафе, закусочные, буфеты, имеющие договорочные цехи.

К предприятиям общественного питания, не имеющим производства, относятся столовые-раздаточные, буфеты с отпуском горячей пищи, кафетерии, магазины кулинарии и полуфабрикатов, а также бары (винные и пивные). Эти предприятия (кроме баров) реализуют готовые блюда и кулинарные изделия, доставляемые из предприятия имеющих производство.

Предприятия общественного питания могут различаться по признаку специализации. Выделяют предприятия комплексные (комбинированные), общего типа, специализированные. Комплексное предприятие – это комбинат питания, т.е. объединение нескольких предприятий общественного питания разных типов (в том числе отнесенных к различной наценочной категории) в одном здании с полной или частичной централизацией управления, производства, хранения продуктов.

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // Российская газета. 1993. № 237.
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М.: Дашков и К, 2015. - 416 с.
3. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.
4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум.. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.
5. Красюк, И. А. Конкурентные преимущества организационных структур предприятий новой экономики /Красюк И.А., Крымов С.М. // Экономика и предпринимательство. - 2014. - № 12-2 (53-2). - С. 807-811.
6. Кроливецкий, Э.Н. Виды конкуренции и сопутствующие им модели рынка / Кроливецкий Э.Н., Андреев П.А. / Петербургский экономический журнал. - 2015. - № 2. - С.55-69.
7. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешков. - М.: Academia, 2014. - 320 с.
8. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / С.Ю. Мальгина. - М.: Академия (Academia), 2016. - 100 с.
9. Могильный, М.П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила, рекомендации): Учебное пособие / М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 155 с.
10. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с.
11. Поздняков, В.Я. Экономика фирмы: организация послепродажного обслуживания продукции: Учебное пособие / В.Я. Поздняков, Е.П. Моргунова, А.С. Табачун. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 108 с.
12. Правиков, Ю.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) / Ю.М. Правиков, Г.Р. Муслина. - М.: КноРус, 2013. - 328 с.
13. Радиевский, М.В. Организация производства: инновационная стратегия устойчивого развития предприятия: Учебник / М.В. Радиевский. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 377 с.
14. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. - Рн/Д: Феникс, 2013. - 373 с.
15. Сахарова, Людмила Юрьевна Организация Обслуживания / Сахарова Людмила Юрьевна. - Москва: Мир, 2017. - 270 с.
16. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Учебное пособие / А.В. Сорокина. - Москва: Высшая школа, 2014. - 304 с.
17. Случинская, Ю. А. Организация и управление процессами наземного обслуживания в аэропорту / Ю. А. Случинская. // Молодой ученый. — 2019. — № 14 (252). — С. 122-124.
18. Усов, В. В. Организация обслуживания в ресторанах / В.В. Усов. - М.: Высшая школа, 2017. - 208 с.
19. Фокина, О.В. Закономерности развития российского и регионального рынка общественного питания /

Фокина О.В., Катаева Н.Н. // Журнал «Экономика и предпринимательство», №11-4. – 2014. – 95 с.

20. Фокина, О.В. Проблемы формирования маркетинговой компетенции предпринимательских структур сферы общественного питания в современных условиях / Фокина О.В., Попков В.П., Тюфякова Е.С. // Журнал «Экономика и предпринимательство» №6 (ч.2). – 2015. – 105 с.

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://stuservis.ru/kursovaya-rabota/113233>