

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/diplomnaya-rabota/161197>

**Тип работы:** Дипломная работа

**Предмет:** Ресторанный бизнес

Введение 4

1 Технико-экономическое обоснование проекта 6

2 Организационно-технологический раздел 15

2.1 Производственная программа предприятия 15

2.2 Расчет количества сырья 21

2.3 Расчет складской группы помещений 23

2.4 Расчет овощного цеха 28

2.5 Расчет мясо-рыбного цеха 33

2.6 Расчет холодного цеха 38

2.7 Расчет горячего цеха 43

2.8 Расчет прочих помещений 52

2.9 Расчет площади предприятия 55

3 Архитектурно-строительный раздел 57

4 Охрана труда и техника безопасности 60

5 Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности... 63

5.1 Расчет валового дохода и товарооборота 63

5.2 Расчет показателей по труду и заработной плате 63

5.3 Расчет издержек производства и обращения 65

5.4 Расчет основных экономических показателей 68

5.5 Расчет эффективности капитальных вложений 69

Заключение 72

Список использованных источников 73

Приложение А.....75

Приложение Б.....76

Приложение В.....77

Введение

В современных экономических условиях, для успешного конкурентирования и функционирования на рынке, предприятия общественного питания нуждаются в систематическом изучении и внедрении новейших отечественных и зарубежных инновационных разработок как в сфере совершенствования технологического оборудования, так и в области современных форм организации процессов обслуживания клиентов. Основным направлением развития общественного питания являются новшества в технологии производства продукции, применение новейших видов автоматизированного оборудования, принципиально новых способов обработки продукции, которые дадут возможность сократить время производства продукции общественного питания и тем самым будут способствовать повышению экономической эффективности производства данной продукции.

Наиболее интересные новшества в организации общественного питания в современных условиях связаны с изменениями формата предприятия общественного питания. Формат предприятия представляет собой совокупность условий, его определяющих: тип предприятия, оформление интерьера, особенность кухни, ценовая политика заведения, а также наличие дополнительных услуг и развлечений. Процессы, происходящие в системе предприятий общественного питания, новшества в подходах к самому процессу и качеству питания, порождает креативное предпринимательство, в связи с чем на рынке появляются новые формы обслуживания и услуги, заимствованные из опыта других стран.

Анализ отечественного рынка заведений общественного питания показал, что в связи с кризисной ситуацией в стране, дорогие рестораны постепенно изживают себя по причине необходимости экономии на питании и достаточном уровне сервиса в демократичных ресторанах, кафе, кофейнях и прочих заведениях.

Достаточный ассортимент предприятий позволяет потребителям выбирать качество питания и расценки в местах пребывания, приуроченных к местам работы и проживания, этот фактор обуславливает конкуренцию в сфере предприятий общественного питания и заставляет рестораторов искать пути повышения своей конкурентоспособности.

Для повышения своей конкурентоспособности предприятия вынуждены анализировать современные фуд-тренды, подстраивать под них свои процессы, улучшать сервис, а также по максимуму бороться за качество своих блюд, тщательно анализировать технологические процессы, начиная от приемки сырья, его подготовки к приготовлению блюда, заканчивая процессом реализации блюд. На современном этапе развития рынка общественного питания в тренде остаются кафе и рестораны национальной кухни. Наибольшей популярностью пользуются кафе грузинской и японской кухни. Именно этими факторами и обусловлена актуальность выбранной темы.

Целью выпускной квалификационной работы является проектирование кафе японской кухни на 70 мест.

Для достижения указанной цели следует решить следующие задачи:

- произвести технико-экономическое обоснование проекта;
- разработать производственную программу предприятия;
- осуществить технологическое проектирование складских помещений, производственных, помещений для потребителей и административно-бытовых помещений;
- произвести расчет площадей указанных помещений;
- определить численность работников предприятия, составить графики выхода на работу;
- разработать архитектурно-строительную часть проекта;
- разработать мероприятия по охране труда и технике безопасности на предприятии;
- произвести экономический анализ принимаемых проектных решений.

Структура выпускной квалификационной работы включает в себя пять разделов, поделенных на параграфы. Первый раздел – технико-экономическое обоснование проекта, представляет собой бизнес-план, аргументирующий необходимость строительства данного предприятия. Второй раздел – организационно-технологический, в котором представлены технологические расчеты, отражена организация производства и обслуживания. Третий – архитектурно-строительный раздел. Четвертый раздел освещает вопросы охраны труда и техники безопасности на предприятии общественного питания. И заключительный, пятый раздел, состоит в экономическом обосновании проекта.

## 1 Техничко-экономическое обоснование проекта

### 1.1 Маркетинговое обоснование проекта

В современных условиях рынка и возрастающей конкуренции, необходимо полностью исключить возможность предоставления услуг общественного питания, не отвечающих нуждам и потребностям потенциальных гостей. Именно так можно сформулировать основную задачу маркетингового исследования предлагаемого объекта.

Следование концепции маркетинга предполагает, что основной целью маркетинговой деятельности является получение на основе запросов потребителей максимума собственных выгод. В частности, максимальной прибыли предприятия.

Рассмотрим более подробно, как это реализовано в маркетинговом обосновании конкретного проекта в таблице 1.1.

Так как в данном районе располагается весьма небольшое количество предприятий питания, а предприятия предлагаемой направленности отсутствуют вовсе, строительство кафе японской кухни на 70 мест является целесообразным.

### 1.5 Обоснование формы и метода обслуживания и режима работы предприятия

В кафе предусмотрено обслуживание официантами, с последующим расчетом после приема пищи.

Время работы кафе японской кухни установлено с 10 часов утра до 22 часов вечера, без перерыва и выходных. Время работы кафе выбрано с учетом занятости населения. В это время возможен наибольший поток посетителей, в обеденное время, с 12.00 до 13.00 или 13.00. до 14.00. А в вечернее время кафе смогут посещать не только жители ближайших домов, но и работники близлежащих деловых центров, а также жители более отдаленных районов. Более позднее время работы кафе является нецелесообразным, так как в это время жители предпочитают проводить свой досуг в ресторанах.

## 1.6 Обоснование системы снабжения проектируемого предприятия

В проектируемом предприятии предполагается использование как сырья, так и полуфабрикатов высокой степени готовности, доставка будет осуществляться транспортом поставщика. Данные представим в таблице 1.9.

## 2 Организационно-технологический раздел

### 2.1 Производственная программа предприятия

Производственной программой предприятия общественного питания называется расчетное меню для реализации блюд в зале данного объекта, она представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода и количества блюд, выпускаемых за день.

Перед тем, как составить производственную программу, необходимо рассчитать:

- численность потребителей;
- общее количество потребляемых блюд;
- количество потребляемых блюд по группам.

Первым этапом разработки производственной программы является определение количества потребителей. Количество потребителей за каждый час работы предприятия  $N_{ч}$ , чел., определяют по формуле [21, с.56]

1 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

2 ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

3 ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

4 ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

5 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

6 ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

7 ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

8 ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

9 ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

10 ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

11 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). [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

12 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). [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)

14 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.

- 15 СП 118.13330.2012 Свод правил. Общественные здания и сооружения, 2014. [Электронный ресурс]/ URL: <http://docs.cntd.ru/> дата обращения: 2.05.2021)
- 16 Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания / - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>
- 17 Здобнов А.И. , Цыганенко В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Авт.-сост.: Здобнов А.И. , Цыганенко В.А. – К. : , ООО «Издательство Арий», 2010. – 680с.
- 18 Кириева Т.В. Проектирование предприятий общественного питания: технологические расчеты : учебно-методическое пособие / Т.В.Кириева, В.В.Бронникова. – М.: ООО «ИД Центросоюза», 2014. – 168 с.
- 19 Оборудование предприятий общественного питания [Электрон. ресурс: Учебное пособие/ В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 412 с. - ЭБС Znanium com.
- 20 Гращенков Д. В. Технологическое проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Д. В. Гращенков, А. В. Арисов ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2018. - 195 с.
- 21 Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2007. – 247 с.
- 22 Организация производства на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие / Л.А.Радченко. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2016. – 352 с.
- 23 Структура и правила оформления текстовых документов. В.З. Порцев, Г.Ф. Фролова, И.Ф.Решетников. – Екатеринбург: УрГЭУ, 2005. - 53 с.
- 15 Милл Р. К. Управление рестораном: учебник для студентов и вузов, пер. с англ. – 3-е изд. – М.: Юнити-Дана, 2016. – 535 с.
- 16 Ефимов А. Д., Никуленкова Т. Т., Вуколова М. В. Профессиональная кухня: сто готовых проектов: Технический каталог. – Москва: Веди, 2012. – 207 с.
- 17 Справочник руководителя предприятия общественного питания/Минторг России. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004. – 648 с.
- 18 Методические указания по выполнению экономического раздела дипломного проекта для студентов специальности 26.05.01/С.Р. Царегородцева, З.О. Фадеева, Л.И. Трофимова; Уральск. гос. экон. ун-т. – Екатеринбург: Изд-во Уральск. гос. экон. ун-та, 2009. – 24 с.
- 19 Д. В. Гращенков, К. Д. Железняк, Г. Ф. Фролова. Технологическое проектирование горячего цеха предприятий общественного питания: метод. указания по выполнению курсового проекта, УрГЭУ. - Екатеринбург, 2009. – 40 с.
- 20 Пульс цен [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ekb.pulscen.ru/> (дата обращения 28.04.2021).
- 21 Агросервер [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.agroserver.ru/> (дата обращения 28.04.2021).
- 22 Каталог оборудования компании «Юниторг» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.unitorg.ru/catalog/> (дата обращения 20.05.2019).
- 23 О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [dost.ru](http://dost.ru) (дата обращения 1.05.2021).
- 24 Официальный портал г. Екатеринбурга [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ekburg.ru/> (дата обращения 1.05.2021).
- 25 26 Экономика предприятий торговли и общественного питания: Учеб. пособие / Т.И.Николаева. - Екатеринбург: Изд-во Уральск. гос. эконом. ун-та, 2001. – 498 с.
- 27 Химический состав блюд и кулинарных изделий: Справ. табл. В 2 т./Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. М., 2002.
- 28 Основы промышленного строительства и сантехники: Методические указания по выполнению и оформлению курсовой работы для студентов специальности 17.06 всех форм обучения / И.П. Козловская, Г.А. Сулова. - Екатеринбург: Изд-во Уральск. гос. эконом. ун-та, 2003. - 42 с.
- 29 Краснощеков Ю.В. Основы проектирования конструкций зданий и сооружений: учебное пособие / Ю. В. Краснощеков, М. Ю. Заполева. – М.: Инфра-Инженерия, 2018. - 296 с.
- 30 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.
- 31 Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. дипломир. специали-ста 260500 "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" / Т. В. Шленская [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий

мост, 2011. - 285 с

32 Mikayilova, R.N. Identification of Consumer Psychological Profile [Tekst] / R.N. Mikayilova // Procedia Computer Science 102:351-358. - 2016. - December . - 78 s.

33 Churchill G. Iacobucci D. Marketing research: methodological foundations. Edition10. - South Western Educ Pub, 2009. - 604 p.

*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/diplomnaya-rabota/161197>