

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/34945>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания

ВВЕДЕНИЕ 3

1. АНАЛИЗ РЫНКА СФЕРЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 5

1.1. Маркетинговые исследования 5

1.2. Обоснование потенциального контингента потребителей 6

1.3. Анализ конкуренции и конкурентов. Позиционирование предприятия 7

1.4. Разработка концепции предприятия 10

1.5. Обоснование вместимости предприятия общественного питания 13

1.6. Разработка производственной программы предприятия 14

2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 18

2.1 Разработка меню 18

2.2 Разработка планово-расчетного меню и технологических документов 19

2.3 Разработка общей технологической схемы производственного процесса и схемы функциональной взаимосвязи помещений предприятия 21

2.4 Расчет и проектирование группы помещений для приема и хранения продуктов 23

2.5 Расчет производственных цехов и вспомогательных производственных помещений 30

2.6 Расчет группы помещений для потребителей 63

2.7 Разработка системы обслуживания потребителей 64

2.8 Расчет площади проектируемого предприятия и разработка компоновочного решения 65

3 УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 70

3.1. Организационная структура управления предприятием 70

3.2. Разработка штатного расписания и графика выхода на работу персонала предприятия 71

3.3. Разработка должностных инструкций персонала 74

3.4. Разработка стандартов обслуживания в предприятии 76

3.5. Управление закупками в предприятии 77

4. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 79

4.1. Мероприятия, обеспечивающие безопасные и комфортные условия труда 79

4.2. Мероприятия, обеспечивающие пожарную безопасность 83

5. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 85

5.1. Расчет годовой производственной программы и товарооборота предприятия 85

5.2. Расчет валового дохода 87

5.3. Определение потребности в основных средствах 88

5.4 Расчет персонала и расходов на оплату труда 89

5.5 Расчет бюджета издержек производства и обращения 92

5.6 Обоснование ресурсного потенциала и основных показателей производственно-торговой деятельности предприятия 100

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 106

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 107

ПРИЛОЖЕНИЯ 113

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является одной из самых главных частей жизни общества, так как одна из главных потребностей людей является пища. Не во всех случаях мы можем питаться дома, и тогда на помощь нам прибегают предприятия питания, которые осуществляют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Эта отрасль сегодня бурно развивается, растет количество заведений, качество обслуживания, и ассортимент предлагаемых услуг.

Предприятия питания, которые самые востребованные в последнее время – это кафе и рестораны, с организацией семейного отдыха, в том числе столовые, закусочные, кафе быстрого обслуживания. Надобность разнообразных типов устанавливается: разнохарактерностью спроса населения на разнообразные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес – ланчи); спецификой обслуживания людей и во время маленьких обеденных перерывов, и во время отдыха; надобностью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Каждый год число людей, пользующихся услугами предприятий общественного питания возрастает на 5-7%. Американская компания Food Service в ходе исследований выяснила, что большая часть вновь открывающихся предприятий питания - недорогие закусочные, рестораны быстрого питания, бистро. Их доля составляет 83,5%, а полноценных ресторанов получилось только 14,5% от всего количества заведений, а рестораны высокой кухни составляют только два процента. Выявлена прямая взаимосвязь между растущей приверженностью к пище быстрого приготовления и резким ухудшением здоровья населения и снижением продолжительности жизни.

Проблема полноценного питания населения России тоже признана главным фактором улучшения качества жизни населения. Качественное питание прямо пропорционально здоровью нации, состоянию демографической ситуации, оно считается базовым элементом национальной безопасности государства. Отрицательное влияние на состояние здоровья людей оказывает питание в закусочных и кафе быстрого обслуживания, ведь оно зачастую не соответствует нормам рационального питания.

Из вышесказанного следует, что разработка вкусных и полезных блюд для общественного питания очень актуальна.

Активный потребитель не противопоставляет предприятия общественного питания домашней готовке. По дороге с работы или учебы молодые люди заходят в демократичные заведения, чтобы не готовить дома, едят прямо в заведении или заказывают на вынос. Для них ужин в демократичном заведении также привычен как покупка продуктов.

В Санкт-Петербурге и в частности в Василеостровском районе, крайне мало заведений, где гостям было бы удобно и комфортно проводить время.

Поэтому открытие кафе «Восторг» актуально на сегодняшний день.

Целью данной работы является организация торгово-производственной деятельности кафе на 65 посадочных мест в Василеостровском районе г. Санкт-Петербурга.

В связи этой целью в работе рассматриваются такие задачи:

- провести анализ рынка сферы деятельности кафе «Восторг» на 65 посадочных мест;
- предоставить технико-экономическое обоснование проекта;
- рассчитать производственную программу кафе;
- описать организацию работы подразделений предприятия;
- произвести экономические расчеты, связанные с осуществлением проекта.

1. АНАЛИЗ РЫНКА СФЕРЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Маркетинговые исследования

Проектируемое предприятие общественного питания планируется разместить в Василеостровском районе г. Санкт-Петербурга.

Василеостровский район включает в себя два крупных острова, разделенные небольшой речкой Смоленкой: Васильевский и остров Декабристов, а также небольшой Серный остров.

Васильевский остров - самый крупный в Невской дельте. Его западная сторона, обращенная к Финскому заливу, является центральным звеном «морского фасада» Петербурга, а восточная оконечность – Стрелка – входит в панораму общегородского центра

Территория района – 2146,88 га, численность населения – 211 048 человек.

На территории микрорайона расположены отель «Park Inn by Radisson Прибалтийская» с аквапарком «Питерленд-2», а также административные здания с большим количеством различных организаций и коммерческих предприятий.

Общая направленность развития территории - преимущественно жилая, именно здесь сформирован свой жилой «морской фасад» (народное название части района «Корабли»). Также на территории расположено студенческое общежитие.

Социальный состав жителей однороден. В настоящее время здесь живут люди со средним достатком. Хорошо развита социально-бытовая сфера - на территории расположены учебные заведения, почтовые отделения, банки, многочисленные предприятия торговли. Единственный, но очень существенный недостаток этой территории - это ее транспортная отрезанность от «большой земли».

Кафе «Восторг» планируется разместить на территории жилой застройки в границах жилого квартала с постоянно проживающим населением. В шаговой доступности от ближайшей остановки общественного транспорта и места проживания. Для проектируемого предприятия, подобрано помещение по адресу: Василеостровский район, улица Вадима Шефнера дом 10 на первом этаже 18-ти этажного жилого дома.

На выбор месторасположения кафе повлияли следующие факторы:

- кафе размещено на первой линии домов в спальном районе, на территории большого жилого массива;
- рядом расположена остановка общественного транспорта, предполагается большой поток пешеходов;
- удобные подъездные пути, наличие парковки;
- подвод всех коммуникаций (электроэнергия, вода и канализация);
- большая численность жителей микрорайона, являющихся потенциальными посетителями кафе;
- отсутствие вблизи расположенных подобных предприятий общественного питания.

В перспективе в районе предполагается строительство еще нескольких многоэтажных домов, что, безусловно, увеличит количество посетителей.

Данные факты указывают на возможность открытия кафе в данном микрорайоне, имеется много предпосылок для его успешной деятельности.

1.2. Обоснование потенциального контингента потребителей

Концепция предприятия ориентирована на обширный контингент посетителей без каких-либо ограничений по возрасту и социальному статусу.

Предполагаемый контингент обслуживаемого населения в данном кафе:

- жители микрорайона всех возрастных групп, в основном – работающее население со средним достатком, мужчины и женщины, как семейные, так и холостые, (в жилых комплексах «Артур Грей», «Я-Романтик», «Магеллан» проживает свыше 5 тыс. чел.);
- студенты, проживающие в общежитии института, смогут зайти поужинать или сделать заказ на вынос, вместо того чтобы готовить дома. Или просто провести вечер в компании друзей;
- гости города и постояльцы гостиниц;
- работники и посетители многочисленных учреждений расположенных на территории микрорайона имеют возможность посетить кафе в обеденный перерыв.

1.3. Анализ конкуренции и конкурентов. Позиционирование предприятия

Для эффективной деятельности предприятия необходимо иметь представление о деятельности конкурентов – предлагаемых услугах, ценах, обслуживаемом контингенте.

Конкурентами кафе «Восторг» являются:

- «Нихао» — сетевой ресторан традиционной китайской кухни. В меню широкий ассортимент блюд с говядиной, бараниной, свининой, рыбой, морепродуктами, тофу и овощами. На десерт в «Нихао» предлагают традиционные китайские десерты. Барная карта включает как классические напитки и коктейли, так и традиционные китайские - вино, пиво, водку, а также коктейли с ингредиентами, свойственными китайской традиции. Меню также включает специальные предложения для завтраков и бизнес-ланчей. Интерьер выполнен в европейском стиле с легкими акцентами, отсылающими к национальному колориту. Средний чек 1800 руб. (без напитков).
- «Маймун» — большой (300 посадочных мест) ресторан при отеле с грузинской кухней. Средний чек 1500 (без напитков).
- «Винегрет» — ресторан формата «для соседей», предлагает широкий выбор блюд и напитков. Предоставляет большое количество дополнительных услуг (бесплатный WI-FI, детская комната, доставка заказов на дом и др.) Средний чек 1000-1200 руб.
- «Арагви» - кафе около гостиницы «Прибалтийская», предлагает блюда грузинской и русской кухни, в том

числе и доставка, средний чек 1000 руб.

«Боцманъ» — кафе с европейско-кавказским меню. Для гостей звучит музыка по будням дням — фоновая, в выходные живая. Интерьер оформлен в морском стиле. Средний чек 800 руб.

«Молли Айленд» - бар в стиле ирландского паба. Предлагает гостям большой выбор пива и закусок.

«Китайская кухня» — небольшой ресторан китайской кухни на 40 посадочных мест.

Таблица 1.1 - Предприятия общественного питания, расположенные в Василеостровском районе Санкт-Петербурга.

Наименование действующих предприятий питания	Тип предприятия	Количество мест	Режим работы	Адрес
--	-----------------	-----------------	--------------	-------

Ресторан	80	12.00-23.00(до последнего гостя)	Кораблестроителей, 14, 15 этаж
Маймун Ресторан	300	24 часа	Кораблестроителей, 14
Арагви Кафе	40	11.00-23.00	Морская наб., 9
Винегрет Ресторан	50	12-00-00.00	Морская наб., 9
Боцманъ Кафе	60	11.00-00.00	Морская наб., 9
Молли Айленд Бар	60	Пн-чт 12 — 02 пт-сб 12 — 03 вс 12 — 01	12 — 01 Морская наб., 15, литера А
Китайская Кухня Ресторан	40	11.00-23.00	Кораблестроителей, 16, корп. 2
Итого	-	630	-

Учитывая тип предприятия, виды меню, месторасположение и средний чек, главным конкурентом проектируемого кафе «Восторг» можно считать кафе «Боцманъ» и «Арагви», SWOT анализ деятельности предприятий конкурентов представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 - Матрица SWOT-анализа работы предприятия-конкурента

Факторы	Кафе «Восторг»	Кафе «Боцман»	Кафе «Арагви»
---------	----------------	---------------	---------------

Число посадочных мест	65	60	40
-----------------------	----	----	----

Качество блюд	всегда свежая и качественная пища	свежая и качественная пища	всегда свежая и качественная пища
---------------	-----------------------------------	----------------------------	-----------------------------------

Уровень цен	Средний	Средний	Высокий
-------------	---------	---------	---------

Особенности ассортимента	Европейская и русская кухня	Европейская , русская, кавказская	Грузинская, русская кухня
--------------------------	-----------------------------	-----------------------------------	---------------------------

Ассортимент	Широкий ассортимент блюд	Разнообразный ассортимент блюд	Широкий ассортимент блюд
-------------	--------------------------	--------------------------------	--------------------------

Репутация	Новое предприятие	Известное предприятие, наличие постоянных клиентов	Известное предприятие, наличие постоянных клиентов
-----------	-------------------	--	--

Дизайн и интерьер зала	В соответствии с концепцией предприятия	В соответствии с концепцией предприятия	В соответствии с концепцией предприятия
------------------------	---	---	---

Вызов такси по заказу потребителя	Имеется	Имеется	Имеется
-----------------------------------	---------	---------	---------

Парковка	Имеется, достаточное количество парковочных мест	Имеется, недостаточное количество парковочных мест	Имеется, достаточное количество парковочных мест
----------	--	--	--

Уровень обслуживания	Быстро обслуживают, доброжелательный персонал	Медленно обслуживают, доброжелательный персонал	Быстро обслуживают, доброжелательный персонал
----------------------	---	---	---

Анализируя сопоставимые конкурентные позиции кафе «Восторг», «Боцманъ» и «Арагви» делаем вывод, что кафе «Боцманъ» уступает конкурентам в таких позициях, как скорость обслуживания и наличие парковочных мест (таблица 1.2), при этом номенклатура и спектр оказываемых дополнительных услуг практически одинаковые.

Таким образом, выбираем способ позиционирования предприятия, заключающийся в следующем: занять место рядом с одним из конкурентов и вести борьбу за преобладание в данном сегменте.

По результатам анализа делаем вывод что для успешной деятельности кафе «Восторг» нужно разработать маркетинговый план продвижения предприятия, с целью его узнаваемости на рынке и повышения лояльности клиентов, уделив больше внимания рекламной кампании нового предприятия, проведению

акций, интересной развлекательной программе.

1.4. Разработка концепции предприятия

Идея заключается в создании демократичного кафе для встреч с друзьями и соседями.

Кафе будет стационарным, общедоступное, по времени функционирования - постоянно действующее.

График работы семь дней в неделю с 10.00 до 23.00 без перерыва на обед.

При разработке режима работы кафе учитывалось его месторасположение, состав потенциального контингента потребителей и графика работы основного конкурента.

Так как вокруг кафе «Восторг» располагается большое количество разного рода предприятий и учреждений, то режим работы удовлетворяет спрос потребителей в обеденное время, а в вечернее способствует более полному отдыху гостей.

Предполагается один не рабочий день в месяц для проведения санитарного дня, а также выходной день 1 января каждого года.

По организации производства продукции общественного питания планируется доготовочное предприятие общественного питания. Поставка полуфабрикатов будет производиться от перерабатывающих предприятий пищевой промышленности и фабрик-заготовочных. Покупные товары будут приобретаться в крупных оптовых фирмах.

В кафе будет осуществляться изготовление блюда из крупнокусковых замороженных мясных полуфабрикатов, замороженных полуфабрикатов из птицы и рыбы. Овощи будут поступать на предприятие в очищенном виде, их обработка будет производиться в овощном цехе предприятия.

По ассортименту выпускаемой продукции – неспециализированное предприятие общественного питания.

Планируется выпуск разнообразного ассортимента продукции из многих видов сырья.

Кафе предлагает гостям меню со свободным выбором блюд, в котором представлены как «домашние» блюда несложного приготовления, так и более сложные в приготовлении блюда.

Ассортимент холодных закусок и супов обусловлен анализом наиболее продаваемых блюд в аналогичных предприятиях питания. Также в меню включены несколько наименований горячих закусок, т.к. они пользуются популярностью у посетителей.

В ассортименте основных блюд представлены разнообразные блюда из рыбы, различных видов мяса, а также овощные вегетарианские блюда.

Ассортимент сладких блюд и кондитерских изделий включает в себя наиболее традиционные и популярные в городе блюда.

Таким образом, в меню включены все ассортиментные группы характерные для данного типа предприятия.

Предлагаемое меню удовлетворит как гостей, «забывавших» перекусить, для которых важна скорость обслуживания и средний уровень цен, так и более требовательных гостей, которые желают познакомиться с новыми блюдами.

По формам и методу обслуживания в данном кафе будет организовано частичное обслуживание официантами: официант будет знакомить гостя с меню, доставлять заказ до столика и осуществлять расчет, а обслуживание за столом будут производить гости самостоятельно. Такой способ обслуживания выбран так как при помощи квалифицированного работника гостю легче разобраться с меню, составом блюд, дополнительными услугами. В связи с тем что не далеко от кафе находится отель, желательно чтоб официанты владели иностранным языком на достаточном уровне.

В качестве дополнительных услуг гостям будет предложено бронирование мест в зале; упаковка продукции кафе «с собой»; бесплатный доступ к сети Wi-Fi; также в зале будет предусмотрено несколько розеток с помощью которых гости смогут зарядить свои мобильные телефоны, ноутбуки и др.; вызов такси для гостя.

В интерьере кафе планируется совместить простоту и комфорт.

Внешнее оформление заключается в расположении у входа яркой, привлекающей внимание вывески с указанием типа предприятия, названия, часов работы. Также на входе планируется размещение рекламного щтендера с указанием основных блюд и цен на них.

Интерьер кафе выполнен в стиле минимализм. Сегодня минимализм – это уже не просто стиль в интерьере, это стиль жизни. Такой интерьер гармоничен и ненавязчив, после городской суеты и напряженного рабочего дня это оптимальный вариант для отдыха, расслабления и обретения долгожданной гармонии.

Все предметы интерьера имеют свое функциональное значение, лишние и ненужные предметы

недопустимы при оформлении помещения. Современный минимализм – это организация пространства помещения и света в нем при помощи только тех предметов, которые действительно необходимы и несут какую-то функциональную нагрузку.

Огромная выразительность достигается за счет контрастирующих цветов, материалов. Основные материалы, используемые в стиле минимализма - металл, стекло, бетон, дерево. В интерьере кафе использованы два «любимых» цвета минимализма – черный и белый, а также оживляющий их насыщенный красный.

Стены кафе отделаны белой декоративной «венетической» штукатуркой, которая имеет отражающий эффект и зрительно расширяет границы помещения. Такой же эффект дает черный глянцевый натяжной потолок. Пол выложен керамической плиткой, зонирование зала производится с помощью цвета пола: белый, черный, красный. Никаких лишних декоративных деталей – только черно-белые гравюры на стенах, обрамленные в тонкие простые рамы.

Большие окна, насыщая пространство светом, соединяют помещение с окружающим миром, делая его частью интерьера.

Общее освещение в кафе создают встроенные в потолок светильники с компактными люминесцентными лампами, освещение столиков осуществляется при помощи белых шарообразных светильников.

Дополнительная подсветка – встроенные в стены и пол люминесцентные лампы.

В кафе установлена строгая и прочная мебель четких геометрических форм – деревянные столики черного цвета и удобные мягкие ярко-красные кресла. Будет установлено два шестиместных стола, десять четырехместных столов и семь двухместных столов.

Для сервировки столов используют красные льняные салфетки, белую стеклокерамическую посуду и столовые приборы из нержавеющей стали, дополняющие интерьер в стиле минимализм.

В вестибюле установлены черные геометрические скульптуры, яркие диваны и пуфы.

Униформа персонала – классическая: белая рубашка или блузка, черные брюки или юбка.

В зале будет звучать фоновая спокойная мелодичная музыка, не мешающая общению гостей.

1.5. Обоснование вместимости предприятия общественного питания

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале.

Необходимое число мест рассчитывается по нормативам на 1000 человек по формуле:

$$P = N \cdot P_n / 1000, (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

N – число жителей и работающих в данном районе;

P_n – норма места на 1000 человек (принимается 28) [12].

Определяем необходимое количество мест

$$P = 211048 \cdot 28 / 1000 = 5909 \text{ место}$$

По процентному соотношению между типами предприятий общественного питания [12] определяем необходимое количество мест для кафе:

$$C = 5909 \cdot 35 / 100 = 2068 \text{ мест}$$

Потребность в строительстве предприятия данного типа определяем как разность между расчетным количеством посадочных мест и количеством посадочных мест в действующих предприятиях. В результате сравнения необходимых и имеющихся посадочных мест следует, что для удовлетворения потребностей населения в услугах питания кафе необходимо наличие еще 1438 посадочных мест (2068-630) (таблица 1.1).

В кафе будет 65 посадочных мест.

Для проектируемого предприятия, подобрано помещение по адресу: Василеостровский район, улица Вадима Шефнера 10 на первом этаже 18-ти этажного жилого дома, имеющее площадь 300 м², при норме площади для одного места в зале 1,6 м², имеющаяся площадь дает возможность размещения кафе на 65 мест, в том числе зала, площадь которого 104 м².

1.6. Разработка производственной программы предприятия

Производственная программа является планом выпуска продукции собственного производства. План включает в себя объем выпуска и ассортимент продукции.

Коэффициенты потребления блюд и оборачиваемость одного места за день приняты с учетом типа предприятия и анализа работы аналогичных предприятий.

График загрузки и количество потребителей за каждый час работы предприятия определяется по формуле (1.2):

(1.2)

где P – вместимость зала кафе, мест;

E – оборачиваемость одного места в зале за час, человек;

η – загрузка в определенный период, % .

Оборачиваемость места зависит от продолжительности приема пищи и рассчитывается по формуле (1.3):

, (1.3)

где T – время, за которое определяется число потребителей, $T = 1$ час;

t – среднее время занятости места (продолжительности приема пищи), ч

Время занятости места складывается из времени на выбор блюд, времени на приготовление пищи, времени обслуживания и времени на прием пищи. С учетом того, что в дневное время люди не могут позволить себе потратить на обед более 1 часа, а в вечернее время гости могут не спеша сделать выбор блюд, спокойно поесть время пребывания в кафе увеличивается. Принимаем время пребывания потребителя за столом в дневные часы (10-17) 40 минут и вечерние часы (17-23) 90 минут.

Количество блюд, реализуемых в зале в i -й час, рассчитывают по формуле (1.4):

(1.4)

где N – количество потребителей в i -й час, чел.;

m – коэффициент потребления блюд данной ассортиментной группы.

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2015 года);

2. Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ с изменениями на 1 мая 2017 года);

3. ГОСТ 30389 — 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

4. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

5. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

6. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

7. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

8. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

9. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

10. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

11. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»

12. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»

14. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»

15. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (в ред. Постановления Правительства от 21.05.2001 г. № 389);

16. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. МУК 4.2.1847-04.

17. 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 дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

18. 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).

19. СНиП II-Л.8-71 «Строительные нормы и правила. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».

20. 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.

21. Выпускная квалификационная работа [Текст] : методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы / Воронежский государственный университет инженерных технологий; сост. Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская – Воронеж : ВГУИТ, 2016. – 16 с.

22. Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.

23. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.

24. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999. – 468 с.

25. Куткина М.Н., Елисеева С.А. Инновации в технологии продукции индустрии питания.-Спб.: Троицкий мост, 2016.-168 с. – ЭБС «Троицкий мост»

26. Куцакова В.Е. Холодильная технология пищевых продуктов: Учебник для вузов: в 3-х частях. Часть 3. Биохимические и физико-химические основы. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 272 с.

27. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2002. – 544 с.

28. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.

29. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.

30. Мглинец А.И.Технология приготовления ресторанной продукции: учебник. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 208 с. – ЭБС «Троицкий мост» http://www.trmost.com/tm-main.shtml?lib_catalog

31. Методические указания [Электронный ресурс]: Методические указания по выполнению экономической части выпускной квалификационной работы/ Воронеж. гос. универ. инжер. технол.; сост. И. П. Богомолова, Е. И. Кривенко, И. Н. Василенко. – Воронеж: ВГУИТ, 2016. – 16 с.

32. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания. – М.: Дели. – 2011. – 656 с.

33. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М.:КолосС, 2006.- 247 с.

34. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий : учеб. пособие / Н. И. Носач. – М.: Высш. шк., 1990. – 255 с.

35. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.

36. 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.

37. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум : учеб. пособие / Н. А. Пятницкая. – Киев: Выща шк., 1990.—271с.

38. 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.

39. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания / сост. М. А. Татарников. – М.: ИНФРА – М, 2005. – 367 с.

40. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть/Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

41. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.1996-2009.

42. 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.

43. 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.
44. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1983. – 720 с.
45. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: ВИКА, 1992. – 624 с.
46. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
47. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
48. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов, Г. С. Фонарева и др. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
49. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000. – 415 с.
50. Труханович Л. В. Кадры ресторанов, закусочных, столовых, баров, кафе: сборник должностных и производственных инструкций, квалификационных характеристик / Л. В. Труханович, А. К. Рюмина. – М.: Финпресс, 2003. – 192 с.
51. Химический состав российских пищевых продуктов / под ред. члена-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина, академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2008.
52. Холодильная техника и технология продуктов питания / С.А. Большаков: учебник для вузов. – М.: Изд. центр «Академия». – 2003. – 304 с.
53. Щербакова Л. М. Охрана труда в торговле и общественном питании : учеб. пособие / Л. М. Щербакова, В. Шевелев. – М.: Деловая литература, 2000. – 248 с.
54. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD.Троицкий мост,2012,СПб..-288 с.
55. <http://base.garant.ru> – Система законодательных и правовых документов ГАРАНТ
56. <http://www.eurasiancommission.org> - Официальный сайт Евразийской экономической комиссии
57. <http://www.frio.ru> - Федерация рестораторов и отельеров
58. <http://www.horeca.ru>. – индустрия питания
59. <http://www.profiz.ru/sec/> - журнал СанЭпидемконтроль
60. <http://www.restoved.ru> – ресторанная индустрия
61. <http://www.rosminzdrav.ru/> –официальный сайт Минздрава РФ
62. www.mcsx.ru – Министерство сельского хозяйства РФ
63. www.rosпотребнадзор.ru – официальный сайт Роспотребнадзора РФ

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/34945>