

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/36187>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 4

1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ 6

1.1 Характеристика района строительства 6

1.2 Характеристика предприятия 6

1.3 Описание продукции и услуг 7

1.4 Анализ рынка поставщиков 8

1.5 Организация контроля качества 9

2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 12

2.1 Составление графика загрузки зала 12

2.2 Расчет количества блюд и напитков, реализуемых в зале 12

2.3 Разработка расчетного меню 13

2.4 График реализации блюд 16

2.5 Расчет складского хозяйства 20

2.6 Расчет мясо-рыбного цеха 24

2.7 Расчет овощного цеха 28

2.8 Расчет горячего цеха 33

2.9 Расчет холодного цеха 44

2.10 Расчет кондитерского цеха 48

2.11 Расчет моечной столовой посуды 57

2.12 Расчет торгового зала 60

2.13 Организация работы производства 60

2.14 Организация обслуживания на предприятии 65

2.15 Схема движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции 66

3.1 Генеральный план строительства 67

3.2 Объемно - планировочные решения 67

3.3 Конструкции здания 70

3.4 Отделка помещений 70

3.5 Наружная отделка 70

3.6 Отопление 71

3.7 Вентиляция 71

3.8 Водоснабжение 72

3.9 Канализация 73

3.10 Электроснабжение 73

4.1 Расчет товарооборота и валового дохода предприятия 75

4.2 Составление штатного расписания и расчет годового фонда заработной платы работников предприятия 77

4.3 Расчет издержек производства и обращения проектируемого предприятия общественного питания 77

4.4 Расчет прибыли предприятия 84

4.5 Расчет сводных экономических результатов хозяйственной деятельности и эффективности проектируемого предприятия 85

5 ОХРАНА ТРУДА 89

5.1 Охрана окружающей среды 89

5.2 Охрана труда и техника безопасности 90

5.3 Пожарная безопасность 93

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 96

ПРИЛОЖЕНИЯ 99

Приложение А Расчет продуктов	99
Приложение Б Организация работы складских помещений	101
Приложение В Организация работы мясо-рыбного цеха	103
Приложение Г Организация работы горячего цеха	105
Приложение Д Организация работы холодного цеха	107
Приложение Е Организация работы кондитерского цеха	109
Приложение Ж Сводная таблица помещений столовой	110
Приложение З – Отделка помещений	112
Приложение И – Расчет фонда оплаты труда	113

ВВЕДЕНИЕ

Каждый год число людей, пользующихся услугами предприятий общественного питания возрастает на 5-7%. Большая часть вновь открывающихся предприятий питания - недорогие закусочные, рестораны быстрого питания, бистро.

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.

Актуальность темы исследования объясняется тем, что по статистике более 70% рабочих на промышленных предприятиях пользуются услугами общественного питания. Некоторые из них считаются предприятиями закрытого типа, направленные на питание только сотрудников данного производства. Однако, все чаще промышленные предприятия, с целью получения большей прибыли, не только делают вход в свои столовые свободным, тем самым расширяя контингент питающихся, но и реализуют продукцию столовой, организуя магазин кулинарии на вынос.

Для того, чтобы организация питания не стояла на месте, постоянно улучшалась и двигалась вперед, на предприятиях должно осуществляться рациональное использование помещений предприятий общественного питания при производственных предприятиях, а также должно быть налажено бесперебойное осуществление питания сотрудников по выгодным ценам.

Правильное и рациональное питание работников приводит к повышению работоспособности питающихся, а также укреплению здоровья людей, восполнению энергозатрат работающих, созданию нормального социально-психологического климата в рабочем коллективе. Правильное развитие общественного питания на производствах способствует более качественному использованию трудовых ресурсов работников, и повышение эффективности производства.

Тема данной дипломного проекта является актуальной, т. к. с помощью предприятий общественного питания (столовых) можно наладить питание людей разнообразными блюдами. Развитие этого направления дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов

Целью данного дипломного проекта является проектирование столовой при промышленном предприятии на 120 посадочных мест.

Задачи дипломного проекта:

- охарактеризовать проектируемое предприятие;
- разработать ассортимент и технологический процесс продукции предприятия;
- составить производственную программу столовой;
- произвести технологические расчеты оборудования, численности работников и площади помещений;
- описать организацию производства подразделений столовой;
- произвести подбор оборудования, расчет и компоновку помещений предприятия;
- рассчитать экономическую эффективность проекта.

Проектирование – это комплекс работ, итогом выполнения которых является техническая документация, которую используют при строительстве предприятий. Объем предстоящих работ напрямую связан с

особенностями создаваемого предприятия. Для общественного питания характерны ряд черт, которые позволяют выделить предприятия общественного питания в особую группу – производство блюд, их реализация, организация потребления.

Для успешного выражения производственного процесса на предприятиях общественного питания необходимо:

Выбрать рациональную структуру производства;

Производственные помещения должны размещаться по ходу технологического процесса;

Обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;

Правильно разместить оборудование;

Создать оптимальные условия труда.

1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ

1.1 Характеристика района строительства

Место предполагаемого строительства предприятия – г. Большой Исток, ул. Победы 2, территория ОАО Эфко. Данное предприятие является столовой закрытого типа на 120 посадочных мест, производящая и реализующая блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, меняющемся по дням недели.

1.2 Характеристика предприятия

В меню предприятия – блюда, изделия и напитки массового спроса.

Контингент потребителей – работники предприятия. Столовая расположена в отдельно стоящем специально предназначенном здании. По характеру организации производства продукции общественного питания предприятие работает на сырье, с полным технологическим циклом. Режим работы предприятия питания – с 8-00 до 16-00 часов. Методы и формы обслуживания – полное самообслуживание.

Столовая – самый демократичный тип предприятия общественного питания, производящий и реализующий блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Перечень продукции столовой включает холодные блюда и закуски, молоко и кисломолочные продукты, первые, вторые горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.

Социальная направленность услуг данной столовой заключается в том, что они доступны для всех сотрудников предприятия, соответствуют ожиданиям потребителей по ассортименту реализуемой продукции, методу и форме обслуживания, профессиональному уровню обслуживающего персонала, номенклатуре оказываемых услуг.

Столовая является предприятием с полным технологическим циклом, начиная с приемки сырья и полуфабрикатов, распределения их по цехам, обработки и заканчивая реализацией готовой продукции. На предприятии организованы цеха заготовочные (мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный). Кроме цехов имеются вспомогательные помещения: моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, а также складские помещения.

1. О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011)

2. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;

3. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья; СП 2.3.6.220207 Изменение №2 к СП 2.3.6.1079-01; СП 2.3.6.2820-10 Дополнения № 3 к СП 2.3.6.1079-01; СП 2.3.6.2867-11 Изменения и дополнения № 4 к СП 2.3.6.1079-01;

4. Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания»

5. СНиП III. 8-71 Предприятия общественного питания. М.: Стройиздат, 1972

6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и

общие требования

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
9. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
14. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
15. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
16. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания
17. ГОСТ 21.201-2011 Система проектной документации для строительства. Условные графические изображения элементов зданий, сооружений и конструкций
18. ГОСТ 21.501-2011 Система проектной документации для строительства. Правила выполнения рабочей документации архитектурных и конструктивных решений
19. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч. М., 1996. Ч.1;
20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч. М., 1997. Ч. 2;
21. Примерные нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием;
22. Нормы времени и расценки для оплаты труда работников предприятий общественного питания за изготовление блюд, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий: В 2 ч. М.: Минторг СССР, 1990.
23. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : [учебно-методическое пособие] / В. И. Богушева. - Изд. 5-е. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2015.
24. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров №Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с.
25. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Текст] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К, 2015. - 368 с.
26. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 496 с.
27. Дипломное проектирование / М. И. Беляев, Лидия Михайловна Беляева, Н.Ф. Григорова и др. Харьков, 1992;
28. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: МАГИСТР, 2008;
29. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности «Технология продуктов общественного питания» / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2015.
30. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Текст] : учебное пособие : для магистров и аспирантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и

- организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. - СанктПетербург : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
31. Лешкова Г.С., Гращенков Д.В. Технологическое проектирование кондитерских цехов предприятий общественного питания. Учебное пособие для студентов дневной и заочной форм обучения специальности 260501. Екатеринбург - УрГЭУ, 2008;
32. Медведева Л.Л., Злобина И.А., Фролова Г.Ф. Методические указания к технологическому проектированию заготовочных цехов предприятий общественного питания для специальности 27.12. Екатеринбург - УрГЭУ, 2003;
33. О разработке технической документации на продукцию общественного питания [Книга] / авт. Николаева Л.И. Фролова Г.Ф., Гращенков
34. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232 с.;
35. Основы сантехники и инженерного оборудования зданий. Методические указания к практическим занятиям для студентов специальности 271200. Екатеринбург - УрГЭУ, 2003;
36. Планировочные решения предприятий питания [Книга] / авт. Медведева Л.Л. Кузменко Ю.Г. Екатеринбург - УрГЭУ, 2003;
37. Порцев В.З., Фролова Г.Ф., Решетников И.Ф. Структура и правила оформления текстовых документов. Екатеринбург - УрГЭУ, 2005;
38. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин и др. - СПб.:
39. Технологическое проектирование горячих цехов предприятий общественного питания. Методические указания по выполнению курсового проекта для специальности 260501 дневной и заочной форм обучения. Гращенков Д.В., Железняк К.Д., Фролова Г.Ф. Екатеринбург - УрГЭУ, 2009;
40. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов /А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.; под ред. А.И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736 с.; ил.;Троицкий мост, 2011. - 288 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/diplomnaya-rabota/36187>