

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/61275>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Введение 5

Глава1 Технико-экономическое обоснование 8

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия 8

1.2 Обоснование мощности и типа проектируемого предприятия 10

1.3 Выбор места привязки и источников снабжения 11

Глава 2. Технологический раздел 20

2.1 Производственная программа предприятия 20

2.2 Расчет складских помещений кафе 23

2.3 Расчет доготовочных цехов 27

2.3.1 Проектирование холодного цеха 27

2.3.2 Проектирование горячего цеха 34

2.4 Расчет заготовочных цехов 42

2.4.1 Проектирование мясо-рыбного цеха 42

2.4.2 Проектирование овощного цеха 48

2.5 Организация обслуживания потребителей и расчет торговых и других помещений 56

2.5.1 Расчёт моечной столовой посуды 56

2.5.2 Расчёт площади моечной кухонной посуды 59

2.5.3 Расчет сервизной 60

2.5.4 Расчёт площади помещений для потребителей, служебно-бытовых и технических помещений 61

2.5.5 Расчет административно-бытовых помещений 63

Глава 3. Экономические показатели 66

3.1 Расчет товарооборота и валового дохода предприятия 66

3.2 Составление штатного расписания и расчет годового фонда заработной платы работников предприятия 68

3.3 Расчет издержек производства и обращения проектируемого предприятия общественного питания 69

3.4 Расчет прибыли предприятия 78

3.5 Расчет сводных экономических результатов хозяйственной деятельности и эффективности проектируемого предприятия 79

Заключение 83

Список использованных источников 85

Приложения 87

Приложение 1. Расчет количества сырья и товаров, подлежащих хранению 87

Приложение 2 – Расчет площади, занятой под товаром 90

Приложение 3 – Расчет механического оборудования холодного цеха 91

Приложение 4 – Определение массы продуктов, подлежащих хранению в холодном цехе 92

Приложение 5 – Расчет объема стационарных и наплитных котлов 92

Приложение 6– Расчет площади пода стационарных сковород 94

Приложение 7 – Расчет площади жарочной поверхности плиты на час максимальной загрузки 95

Приложение 8 – Расчет объема чаши фритюрницы 95

Приложение 9 – Расчет пароконвектомата 97

Приложение 10 – Расчет холодильного оборудования горячего цеха 97

Приложение 11 Расчет общей площади кафе 99

Приложение 12 - Расчет экономических показателей 101

Приложение 13 - Штатное расписание предприятия 106

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: разнообразием 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

Целью данной работы является проектирование и организация производства предприятия общественного питания кафе «Рио» на 80 посадочных мест с летней площадкой.

Задачи, решаемые в рамках достижения цели:

- предоставить технико-экономическое обоснование проекта;
- рассчитать производственную программу кафе;
- описать организацию работы подразделений предприятия;
- произвести расчет и подбор оборудования;
- произвести расчет и компоновку помещений кафе;
- оценить экономическую эффективность проекта.

Глава 1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Кафе «Рио» на 80 посадочных мест с летней площадкой предполагается построить в Нижегородская области, городе Арзамас, по адресу проспект Ленина, 113.

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

Численность населения — 104 547 чел., 67 % жителей города – люди трудоспособного возраста.

Арзамас — крупный промышленный центр Нижегородской области. В промышленном комплексе

осуществляют деятельность 14 крупных и средних промышленных предприятий разных отраслей: машиностроения, радио- и приборостроения, стройиндустрии, пищевой промышленности. Через город проходят автодороги регионального значения: Владимир-Муром-Арзамас Р72, Нижний Новгород-Саратов Р158. Арзамас расположен на пересечении железнодорожных магистралей по направлениям Москва-Казань, Н. Новгород-Пенза. В городе функционируют два вокзала.

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

Цель посещения кафе – в дневное время - обеденный перерыв на работе, в вечернее – общение с друзьями или коллегами, семейный ужин в спокойной, уютной обстановке.

Расчет потенциального контингента потребителей кафе представим в таблице 1.1, а список предприятий общественного питания, действующих в данной зоне, представим в виде таблицы 1.2

Таблица 1.1 - Расчет потенциального контингента кафе «Рио» на 80 посадочных мест

Наименование объектов	в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих	работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
1	2	3	4	5		

Жилой массив пр.Ленина – Комсомольское шоссе 27500 - -

Бизнес центр «Бугров бизнес парк» Мотальный пер.д.8 250 8.00-20.00 скользящий

Бизнес центр «Фабрика» Мотальный пер.д.10 а 110 8.00-20.00 скользящий

Гипермаркет «Карусель» Комсомольская площадь д.2 150 8.00-22.00 скользящий

Рынок «Комсомолка» Комсомольская площадь д.6 90 8.00-20.00 скользящий

ПК «Камнеград» Комсомольская площадь д.6/1 105 9.00-19.00 13.00-13.30

Аптека «Озерки» Комсомольская площадь д.6/1 5 8.00-21.00 скользящий

Магазин «Импульс» Комсомольская площадь д.6/1 6 9.00-19.00 скользящий

Магазин «1000 мелочей» Комсомольская площадь д.6/1 6 8.00-18.00 скользящий

Самарский государственный университет путей сообщения Комсомольская площадь д.3 500 8.15-15.45 12.15-12.45

Итого - 28722 - -

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
1	2	3	4	5	6

Ресторан быстрого питания KFC Деревообделочная, 8 100 круглосуточно самообслуживание отдельно стоящее

Столовая «Славянка» Комсомольская площадь д.6 100 10.00-14.00 самообслуживание в здании рынка «Комсомолка»

Кафе «Уют» Комсомольская площадь д.14/1 100 11.00-01.00 официантами пристроенное к жилому дому

Итого - 300 - - -

1.2 Обоснование мощности и типа проектируемого предприятия

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале.

Необходимое число мест рассчитывается по нормативам на 1000 человек по формуле 1.1:

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

где P – необходимое количество мест;

N – число жителей и работающих в данном районе;

P_n – норма места на 1000 человек (принимается 48) [12].

По итогам таблицы 1.1 определяем необходимое количество мест

$$P=28722*48/1000= 1379$$

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

$$C= 1379*25/100= 345$$

Потребность в строительстве предприятия данного типа определяем как разность между расчетным количеством посадочных мест и количеством посадочных мест в действующих предприятиях, таким образом, микрорайон нуждается еще в 245 посадочных местах такого предприятия питания, как кафе. При разработке режима работы кафе учитывалось его месторасположение и состав потенциального контингента потребителей. Так, как вокруг кафе «Рио» располагается большое количество разного рода предприятий, то режим работы удовлетворяет спрос потребителей в обеденное время, а в вечернее способствует более полному отдыху клиентов. Кафе открыто с 10.00 до 22.00 часов, санитарная уборка производится в периоды наименьшей загрузки зала. Форма обслуживания в кафе – официантами, реализация напитков и кондитерских изделий производится через барную стойку.

Количество потребителей обслуживаемых за 1 час работы предприятия определяется по формуле 1.2:

$$N=P*\phi*X/100, (1.2)$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час,

P – вместимость зала;

ϕ – оборачиваемость мест в зале в течение данного часа [12];

X – загрузка зала в данный час, % [12].

Расчеты сводим в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 - График загрузки зала кафе «Рио» на 80 посадочных мест

Часы работы Оборачиваемость мест в зале за 1 час Процент загрузки зала, % Количество потребителей за час работы, чел.

1 2 3 4

10.00 – 11.00 1,5 30 36

11.00 – 12.00 1,5 40 48

12.00 – 13.00 1,5 90 108

13.00 – 14.00 1,5 90 108

14.00 – 15.00 1,5 100 120

15.00 – 16.00 1,5 90 108

16.00 – 17.00 1,5 50 60

17.00 – 18.00 1,5 30 36

18.00 – 19.00 0,5 60 24

19.00 – 20.00 0,5 90 36

20.00 – 21.00 0,5 90 36

21.00 – 22.00 0,5 60 24

Итого 744

1.3 Выбор места привязки и источников снабжения

При проектировании данного предприятия и выборе места его расположения учитывались все требования по охране окружающей среды.

Недалеко от места предполагаемого строительства расположена электроподстанция, снабжающая электроэнергией данный микрорайон, в 500 м от здания расположен водопровод. Сточные воды предполагается сбрасывать в канализационный коллектор городской канализации, расположенный на расстоянии 150 м.

Проектируемое кафе будет расположено в удачно организованной транспортной развязке, обеспечивающей хороший подъезд к предприятию. Для разгрузки сырья имеется свой подъезд. Также при проектировании в непосредственной близости предусмотрена автостоянка для посетителей проектируемого кафе.

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

Выполнение плановых заданий предприятия зависит от его товарного обеспечения, своевременного

снабжения сырьем. К организации производственного снабжения выдвигаются следующие требования:

- обеспечение большого ассортимента продовольственных товаров надлежащего качества и в необходимом количестве в течение года вне зависимости от сезона;
- своевременность и ритмичность подвоза товаров при соблюдении графика доставки;
- оперативность снабжения;

Снабжение проектируемого предприятия общественного питания сырьем, полуфабрикатами и продуктами, реализуемыми без переработки (напитки, кондитерские изделия и т.п.), исходя из его планируемого месторасположения, будет осуществляться следующими основными поставщиками (таблица 1.4):

Таблица 1.4 - Источники продовольственного снабжения кафе

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Периодичность поставки	Способ завоза
1	2	3	4
ООО «Исток»	Рыбная гастрономия, морепродукты	Ежедневно	Децентрализованный
«Гранд Фудс»	Мясная и рыбная гастрономия, колбасы	Два раза в неделю	Децентрализованный
ООО «Хлебозавод №1»	Хлеб и хлебобулочные изделия	Ежедневно	Децентрализованный
ООО «Молочный комбинат»	Молоко	Ежедневно	Децентрализованный
Сметана, масло сливочное, сыр	Два раза в неделю	Децентрализованный	
ИП Гимаев	Зелень, овощи, фрукты	Два раза в неделю	Децентрализованный
«Глобал Кофе»	Чай, кофе, какао, шоколад, конфеты	Три раза в месяц	Децентрализованный
«Глобал Фудс»	Минеральная вода, натуральные соки	Два раза в неделю	Децентрализованный
«Империя»	С/м овощи, ягоды	Два раза в месяц	Децентрализованный
ООО «Согдиана»	Сухофрукты, специи	Три раза в месяц	Децентрализованный
ООО «Доставка плюс»	Мука, сахар, крупы, соль	Три раза в месяц	Децентрализованный
Яйца	Два раза в неделю	Децентрализованный	
«Нева Фудс»	Майонез, томатная паста	Три раза в месяц	Децентрализованный
ООО «Бахус»	Алкогольная продукция	Три раза в месяц	Децентрализованный

Кафе включает в свой состав пять основных функциональных групп помещений: группу помещений для посетителей; группу производственных помещений; группу складских помещений; группу административно-бытовых помещений и группу технических помещений.

Пищевое сырье, полуфабрикаты, материалы и покупные товары поступают на предприятие через загрузочную и распределяются по кладовым и охлаждаемым камерам.

Со складов сырье и полуфабрикаты поступают в мясо-рыбный и овощной цеха, для подготовки полуфабрикатов, фруктов и зелени для работы холодного и горячего цеха, откуда готовые блюда поступают в торговый зал.

Подготовленные полуфабрикаты доставляют в холодный и горячий цеха. В перечисленных цехах готовят блюда и кулинарные изделия. Готовые блюда подают на раздачу. Кормовые и технические отходы из всех цехов и моечных отделений транспортируют в мусоросборники.

Схема взаимосвязи помещений кафе представлена на рисунке 1.1.

Рисунок 1.1. Схема взаимосвязи помещений кафе

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 22.00 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 «Рио» 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.

При кафе предполагается организовать летнюю площадку.

Летние площадки общепита - достаточно прибыльная организация бизнеса. Знающие особенности сезонного бизнеса рестораторы получают от летних площадок больший доход, чем от своих стационарных точек. При организации летней площадки стоит учесть, что сейчас людям все больше важен интерьер,

атмосфера, изюминка – в летние кафе приходят общаться.

Поэтому начать следует с разработки концепции заведения, а уж потом решать, чем кормить, поить и развлекать.

В последнее время появляются летние площадки новых нестандартных форматов:

Стоячие – «летники» без сидячих мест. Формат предполагает установку высоких столиков у зданий кафе и ресторанов. Посетители перекусывают стоя.

Скамеечные. На тротуарах устанавливают скамейки с невысокими маленькими столиками. Главное требование – не создавать помех прохожим.

Подоконные. Посетители устраиваются на широких подоконниках, расположенных не ниже 60 см над землей.

Подиумные. Пол стационарного заведения через окна-витрины выносится наружу здания до 1 метра, устанавливается ограждение площадки и сигнальное освещение.

Любая концепция предполагает также интерьерные и досуговые находки. На летней площадке можно найти место для кадок с пальмами, морской атрибутики, антуража деревенской избы, столов для пинг-понга, лежаков, наборов для настольных игр. Важно использовать все, чем можно зацепить свою аудиторию. Иногда для клиента главное – еда, вкусная и быстрая.

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 предприятие с полным циклом производства продукции общественного питания. Поставка сырья будет производиться от перерабатывающих предприятий пищевой промышленности. Покупные товары будут приобретаться в крупных оптовых фирмах.

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.

В ассортименте основных блюд представлены разнообразные блюда из рыбы, различных видов мяса.

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 штендера 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 -

1. ГОСТ 30389 — 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
2. СНиП II-Л.8-71 «Строительные нормы и правила. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».
3. Анисимова М.Н., Агруновский И.Д., Леванова Е.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: «Экономика», 2010.
4. Беляева М.И.. Организация производства и обслуживания в общественном питании - М.: Экономика, 2013.
5. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. И. Богушева. -М.: Феникс, 2011 г. - 256 с.
6. Вильнюсова, А.Д. Проектирование предприятий общественного питания / А. Д. Вильнюсова. - М.: Дашков и Ко, 2012 г. - 144 с.
7. Вильнюсова А.Д. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / А. Д. Вильнюсова. - М.: Дашков и Ко, 2012 г. - 212 с.
8. Голованова, И.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / И.Е. Голованова, М.К. Лобзена. - М.: Профи, 2012 г. - 776 с.
9. Кафе, бары, рестораны: организация, основы теории, практика и технологии обслуживания/ Калашников А.Ю.- М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2008.- 384 с.
10. Проектирование предприятий общественного питания: Учебник / Никуленкова Т. Т., Ястина Г. М., - М.: КолосС, 2007. - 248 с.
11. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. - М.:Академия, 2012 г. -432 с
12. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М, и др. Технология производства продукции общественного питания. М.: Экономика, 2006.
13. Каталог торгово-технологического оборудования для торговли и общественного питания. Вып.1 // Торговля. 2013. № 8.
14. Каталог перспективных видов торгово-технологического оборудования и средств механизации. М.: Центросоюз, 2012.
15. Каталог фирмы «Русский проект». М.; Русский проект, 2009.
16. Липатов Н. Н. и др. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2014.
17. Ловачёва Г.Н., Мглинец А.И., Успенская Н.Р. Стандартизация и контроль качества продукции. М.: Экономика, 2011.
18. Методические указания по составлению технологических схем на продукцию общественного питания. М., 2011.
19. Мескон М. Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента. Пер. с англ. М.: Дело, 2012.
20. Никуленкова В.Н., Маргелов В.Н. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2011.
21. Никуленкова В.Н., Ястина Г.М., Лавриненко Ю.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2011.
22. Оборудование предприятий общественного питания: В 3-х т. Т. 3 /Беляев М.И. Тепловое оборудование: Уч. для технол. фак. торг, вузов. М.:Экономика, 2010.

23. Мрыхина Е.Б. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник. Киев, 2010.
24. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2013. -352с.\
25. Рогожин С.В., Т.В. Рогожина Теория организации. М.: Издательство «Экзамен», 2012.- 320 с.
26. Шапавалов Н.Н. Организация работы предприятий общественного питания – М.: Экономика, 2010. -272

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/61275>