

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/67212>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Проектирование предприятий общественного питания

Введение 7

1.Обоснование проекта. 9

2. Технологический раздел. 18

2.1. Составление производственной программы проектируемого предприятия. 18

2.2.Расчет сырья. 19

2.3.Расчет складских помещений. 20

2.4.Расчет мясо-рыбного цеха. 21

2.5.Расчет овощного цеха. 25

2.6.Расчет холодного цеха. 28

2.7.Расчет горячего цеха... 29

2.8.Расчет вспомогательной группы помещений 33

2.9. Расчет торговой группы помещений.... 36

2.10.Расчет административно-бытовых помещений... 38

2.11.Расчет технических помещений... 39

3.Организационный раздел.... 40

3.1.Организация складского хозяйства.... 40

3.2.Организация работы производственных цехов.... 41

3.3.Организация работы вспомогательной группы помещений... 46

3.4.Идея предприятия, концепция и ее составляющие.... 47

3.5.Организация обслуживания посетителей.... 49

3.6.Реклама предприятия.... 51

3.7.Организация контроля качества продукции... 52

4.Инженерно- технический раздел.... 55

4.1.Архитектурно-строительная часть.... 55

4.2.Холодоснабжение... 59

4.3.Санитарная техника и инженерная защита природы.... 61

4.4.Энергоснабжение.... 62

5.Безопасность жизнедеятельности... 64

5.1.Безопасность работы на предприятии 64

5.2.Экологическая безопасность предприятия. 66

6.Экономический раздел. 69

Заключение. 70

Библиографический список. 72

Приложения. 78

Графический материал

ВВЕДЕНИЕ

Переход в настоящее время к рыночной экономике и развитие отраслей, ранее относимых к «непроизводственной сфере», обеспечили преобразование этой сферы в актуальный сектор услуг, который оказывает значительное влияние на экономику нашей страны.

Исследование проблем развития отрасли общественного питания актуально в плане значения его роли в экономической жизни людей и разработки направлений гос. политики.

Сеть предприятий общественного питания в настоящее время включает в себя: рестораны, кафе, столовые, закусочные, бары и др.

Проектирование кафе должно осуществляться с учетом климатических, гидрогеологических, экологических, национально-бытовых, демографических и других местных условий конкретного региона (района) строительства.

В Новосибирске зафиксировано предприятий общественного питания в количестве 1 601 наименование на 78 050 мест. В Новосибирске существуют все типы предприятий общественного питания: столовая, ресторан, кафе, закусочная, бар, буфет и др. При этом большее число - это столовая, закусочная (21 %), кафе (16 %). По сравнению с 2018 г. отмечается большой прирост ресторана – на 14 %, бара – на 12 %, незначительный рост – на кафе (7 %), закусочные (3 %), столовые (на 3 %), другие предприятия (на 2,1 %). За последние года открылись и работают 173 предприятия, это – ресторан “Пепперони”, “Колизей”, “Пивоварня”, “Форум”, “Неаполь”, “Островский”, кафе “Кафела”, закусочная “Нью-Йорк-Пицца”, “Ясная поляна”.

В настоящее время имеется тенденция к повышению уровня жизни жителей города, что меняет традиции в питании. Увеличивается число допусков, развиваются новые предприятия по кейтерингу (организация мероприятий с выездом).

В связи с вышеизложенным тема «Проект кафе на 40 посадочных мест с барной стойкой на 10 посадочных мест в Ленинском районе города Новосибирска» является актуальной.

Целью работы является спроектировать кафе на 40 посадочных мест с барной стойкой на 10 посадочных мест в Ленинском районе города Новосибирска.

Для достижения поставленной цели следует решить ряд обозначенных задач:

1. Обоснование проекта.
2. Расчет технологических показателей
3. Выполнение организационной части
4. Выполнение научной части и разработка технической документации на новую продукцию предприятия (ТТК, СТП, рецептуры кондитерских и мучных изделий, сбор материалов для ТУ).
5. Описание инженерно-технических показателей
6. Изучение безопасности жизнедеятельности.
7. Расчет экономических показателей.
8. Выполнение графической части

Перечень графического материала

Весь графический материал содержит: генеральный план здания с разрезом и фасадом (1 лист), экспликацию генерального плана, технико-экономические показатели, строительный план М 1:100 с экспликацией помещений (1 лист), план здания с расстановкой и спецификацией оборудования М 1:100 (1 лист), план здания с подводом силовой сети М 1:100 (1 лист), схема приготовления блюда или изделия (1 лист), план здания с подводками воды и канализации М 1:100 (1 лист).

Целесообразность разработки проекта кафе на 40 посадочных мест с барной стойкой на 10 посадочных мест в ленинском районе города Новосибирска обусловлена повышенным спросом среди жителей города на продукцию общественного питания, а также тем, что в данном районе нет подобного типа заведений – кафе с барной стойкой, которое принесет прибыль.

1.ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА

Экономико-географическая характеристика района.

Характеристика района функционирования кафе позволяет определить основные направления специализации промышленности и связанные с ней основные контингенты питающихся, уровень развития общественного питания, торговли.

Проектирование кафе «Огонек» на 40 посадочных мест с барной стойкой на 10 посадочных мест в Ленинском районе города Новосибирска предусмотрено в отдельно стоящем здании, по ул. Пархоменко, д. 26 (рисунок 1).

Рисунок 1 – Расположение на карте

Город Новосибирск имеет 3 место по численности населения и 20 место по площади в РФ, это административный центр Сибирского Федерального округа. Новосибирск расположен в лесостепной и лесной природной зоне, континентальная климатическая зона скрашивает расположение Обского водохранилища, естественных лесных массивов, малых озер и рек. Среднегодовая температура - 1,8 оС. В Новосибирске имеется 10 административных районов, они делятся на микрорайоны, жилищные массивы, поселки в черте города.

Экономическая ситуация в городе имеет позитивную тенденцию роста. Основа экономики города

Новосибирск – это торговли и сферы услуг, различные виды промышленности, строительная отрасль, транспортная промышленность, научная деятельность.

В городе работают 120 000 предприятий, а так же более 40 000 индивидуальных предпринимателей. 800 000 чел. заняты в экономике города, при этом 53 % трудятся в средних и крупных предприятиях (их насчитывают 235 компаний), 28 % - в малых предприятиях.

Новосибирск - это крупный транспортный узел Западной Сибири, расположенный на пересечении транспортных магистралей, имеет железнодорожный путь в Среднюю Азию.

В городе стремительно растёт строительство жилья, объектов (спортивно-оздоровительные, общественно-административные, культурно-развлекательные, торговые комплексы).

Торговая сеть города представлена 8300 предприятиями, в том числе 4200 стационарных объектов, 3200 предприятий с филиалами и приемной сетью.

В городе открываются в месяц около 8 предприятий общественного питания: рестораны, кафе, отделы кулинарии, закусочные, бары.

В 2018 г. - 1934 предприятий на 106300. посадочных мест. По сравнению с 2017 г. – это больше на 5,5 %.

Ленинский район — один из десяти районов города Новосибирска, третий по величине и самый населённый из них. Расположен на левом берегу Оби. Население в 2018 г. - 302803 чел. Станции метро :Студенческая, Площадь Маркса. Территория — 70,3 км². Существующие жилмассивы: Башня, Горский, Западный, Сад Кирова, Станиславский, Троллейный, Юго-Западный. В Ленинском районе располагается около 18 % предприятий общественного питания.

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 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ) [Электронный ресурс] – URL: <http://www.consultant.ru>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 02.11.2014) [Электронный ресурс] – URL: <http://www.consultant.ru>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 02.04.2014, с изм. от 05.05.2014) (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.04.2014) [Электронный ресурс] – URL: <http://www.consultant.ru>

4. О защите прав потребителей: федер. закон Рос. Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-1: принят Государственной Думой 11 октября 2007 г.: одобр. Советом Федерации 17 октября 2007 г.: ред. от 25 октября 2007 года // Рос. газ.- 1992.- 7 апреля. Рос. газ. № 241- 2007. - 27 октября.

5. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер.закон Рос.Федерации от 26 апреля 2004 г. N 29-ФЗ: принят ГД ФС РФ 26 марта 2004 г.: одобр. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. // Рос. газ. – 2000. - 2 января.

6. О техническом регулировании: федер.закон Рос.Федерации от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ: принят ГД ФС РФ 15 декабря 2002 г.: одобр. Советом Федерации 18 декабря 2002 г.// Рос. газ. N 245.- 2002.- 27 декабря. Рос.газ. – 2010.- 30 сентября.

7. Об охране окружающей среды: Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ [Электронный ресурс]: в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 29.12.2004 № 199-ФЗ, от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 31.12.2005 № 199-ФЗ, от 18.12.2006 № 232-ФЗ, от 05.02.2007 № 13-ФЗ, от 26.06.2007 № 118-ФЗ, от 24.06.2008 № 93-ФЗ, от 14.07.2008 № 118-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 30.12.2008 № 309-ФЗ, от 14.03.2009 № 32-ФЗ, от 27.12.2009 № 374-ФЗ, от 29.12.2010 № 442-ФЗ – Режим доступа: <http://otd-lab.ru/documents/zakony/federalnyi-zakon-ot-10012002-n-7-fz-ob-okhrane-kruzhayushchei-sredy>.

8. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер.закон Рос.Федерации от 26 апреля 2004 г. N 29-ФЗ: принят ГД ФС РФ 26 марта 2004 г.: одобр. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. // Рос.газ. – 2000.- 2 января.

9. Услуги общественного питания. Общие требования: ГОСТ Р 31984-2012: утвержден Приказом Ростехрегулирования от 3 ноября 2015 года N 495-ст // М.: Стандарт информ, 2015.–10 с.

10. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания: ГОСТ Р 31988-2012: утв. Фед. агентством по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2015 // М.: Стандарт информ, 2015.–15 с.

11. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: ГОСТ Р 31987-2012: утв. Фед. агентством по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2015 // М.: Стандарт информ, 2015.–18 с.

12. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания ГОСТ Р 31986-2012: утв. Фед. агентством по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2015 // М.: Стандарт информ, 2015.–20 с.
13. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания ГОСТ Р 31989-2012: утв. Фед. агентством по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 // М.: Стандарт информ, 2015.–18 с.
14. Услуги общественного питания. Термины и определения ГОСТ 31985-2013: утв. Постановлением Госстандарта РФ от 21 февраля 2015 г. N 35. // М.: Стандарт информ, 2012.–16 с.
15. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: ГОСТ 30389-2013: утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии № 475-ст. от 27 декабря 2015 // М.: Стандарт информ, 2015.–19 с.
16. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: ГОСТ Р 30390-2013 Утвержден Постановлением Госстандарта России от 5 апреля 2015 г. N 199. // М.: Стандарт информ, 2015.–18 с.
17. Услуги общественного питания. Требования к персоналу: ГОСТ Р 30524-2013: утв. агентством по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2015 // М.: Стандарт информ, 2015.–18 с.
18. Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования : ГОСТ Р 51705.1-2001. – М.: Стандартиформ, 2002. – 16 с.
19. СанПиН 2.2.2.1294-03. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных общественных помещений, утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18 апреля 2003 г. // М.: Стандарт информ, 2009.–38 с.
20. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. // М.: Стандарт информ, 2009.–18 с.
21. СанПиН 2.3.2.1153-02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.2.1078-01». // М.: Стандарт информ, 2009.–28 с.
22. СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». // М.: Стандарт информ, 2009.–18 с.
23. СанПиН 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001г.) (с изменениями от 1 апреля 2003г., 3 мая 2007г.). // М.: Стандарт информ, 2001.–35 с.
24. СНиП 31-05-2003. Общественные здания административного назначения (приняты постановлением Госстроя РФ от 23 июня 2003 г. № 108). // М.: Стандарт информ, 2003.–58 с.
25. СНиП 31-06-2009 «Общественные здания и сооружения». – М.: Минстрой России, 2009.–49 с.
26. МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. // М.: Стандарт информ, 2008.–34 с.
27. МУК 2.2.1.1847-02. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 марта 2004 г.). // М.: Стандарт информ, 2002.–18 с.
28. ПОТ Р М-011-2000. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании (утв. Постановлением Минтруда России от 24 декабря 1999 г. № 52). // М.: Стандарт информ, 2000.–36 с.
29. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств / А.С. Максимов, В.Н. Сысоев – Учебник: Дашков и К, 2014 – 520 с.
30. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров // Учебное пособие – 2-е изд.,испр. и доп. . – М.: Дашков и К, 2008. – 328 с.
31. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: МАГИСТР, 2008. – 122 с.
32. Никуленкова Т. Т., Маргелов В. Н. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2006.– 247 с.
33. Нормативные документы индустрии питания. Справочник / Сост. А.Иванов. – 6 изд. с испр. и доп. – М.: ИД «Ресторанные ведомости», 2010. – 304 с.
34. Орищенко, Е.М. Стратегия завоевания ниши / Е.М.Орищенко. Торговое оборудование – 2008. – №12. – С. 21.
35. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для вузов / И. Р.

Смирнова [и др.]. – СПб. : Троицкий мост, 2011. – 232 с.

36. Пилипенко Т.В. Высокотехнологичные производства продуктов питания: учебное пособие / Н.И.

Пилипенко, Т.В.Шленская, О.И. Кутина Интермедия 2014 – 112 с.

37. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник/ Л. А. Радченко.– Изд. 7-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2007.– 320 с.

38. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/ Л. А. Радченко. – Изд. 5-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 318 с.

39. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебн. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 288 с.

40. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.–сост. А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада», К.: Изд-во «Арий», 2006. – 680 с.

41. Теплов, И.А. Надежная работа холодильного оборудования / И.А.Теплов. Торговое оборудование в России – 2010. – №5 – С.32.

42. Технология продукции общественного питания / Под общей редакцией проф. А.С.Ратушного. – В 2-х т. – М.: Мир, Колос С, 2002. – 760 с.

43. Технология продукции общественного питания : учеб.для вузов / ред. А. И. Мглинец. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 735 с.

44. Теплов И.А. Надежная работа холодильного оборудования / И.А.Теплов. Торговое оборудование в России – 2010. – №5. – С. 32.

45. Технологический каталог. – М.: Сухаревка, 2008. – 197 с.

46. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А.С.Ратушный, В.И.Хлебников, Б.А.Баранов и др.; Под ред.д-ра техн.наук, проф. А.С.Ратушного. – М.: Мир, 2009. – 351с.

47. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2009. – 628с.

48. Черемушкина И.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты / Н.Н. Попова, И.П. Щетилина– В 2 ч. Ч. 1: учебное пособие: ВГУИТ 2013 г. 101 с.

49. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательство – торговая корпорация «Дашков К^о», 2011. – 460с.

50. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: Экономика, 2011. – 218 с.

51. ГОСТ ХААСП [Электронный ресурс]: ред. от 17.02.2018. – Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru>. Дата обращения: 25.04.2019 г.

52. Экономические проблемы регионов и отраслевых комплексов. Тактические вопросы размещения предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: ред. от 01.02.2017. – Режим доступа: <http://www.m-economy.ru/art.php?nArtId=1399>. Дата обращения: 21.04.2019 г.

53. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электрон.ресурс] / Т.Н.Иванова [и др.] ; под ред. Т.Н.Ивановой. – Новосибирск :Сиб. Унив. Изд-во, 2009. – 393 с. – Университетская библиотека ONLINE. Дата обращения: 29.04.2019 г.

54. О требованиях к мясу и мясной продукции, их производству и обороту [Электронный ресурс]: ред. от 20.01.2015 – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200051214>. Дата обращения: 01.05.2019 г.

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/67212>