МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»
(ГАОУ ВО «НГТТИ»)

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

КУРСОВАЯ РАБОТА

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации
ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

Тема работы: .....

Обучающийся гр .....
Руководитель - О.Г. Строкова

Цель курсовой работы: Разработать организационно-технологический процесс выпуска продукции в ……. на …….. мест.

Задачи:

-подобрать нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия питания;

-обосновать необходимость размещения предприятия питания в выбранном районе города;

-определить основные направления разрабатываемой концепции предприятия;

-охарактеризовать производственную инфраструктуру предприятия;

-выполнить организационно-технологические расчеты количества сырья и готовой продукции; площади основного цеха; подобрать квалификационный состав и количество работников основного производственного цеха предприятия; технологическое оборудование (складской, производственной и вспомогательной службы предприятия);

-выполнить расчет экономических показателей основного производственного цеха: розничный товарооборот; валовой доход; издержки производства и обращения; плановую прибыль.

Концепция предприятия…… на …….. мест

Место размещения

Таблица 1- Расчет необходимого числа мест в общедоступной сети

Зона застройки	Численность, тыс. чел. (N_j)	Норматив мест на 1000, чел. ($P_н$)	Необходимое число мест по нормативу (P_j)	Фактическое число мест	Отклонение мест (+, -)

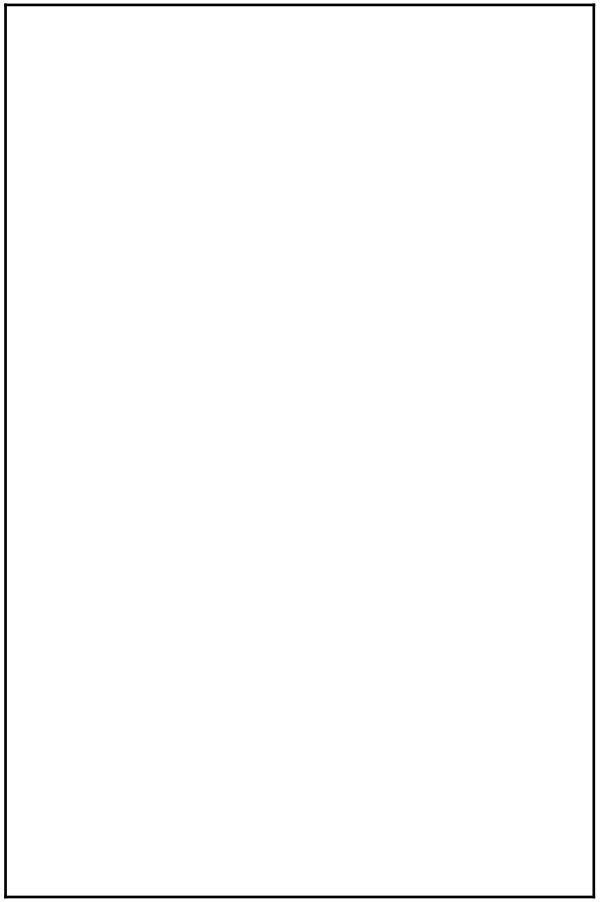

Рисунок 1- Место размещения ПОП в г.Набережные челны

Концепция предприятия…… на …….. мест

Спрос на продукцию ПОП

Таблица 2- Результаты анкетирования

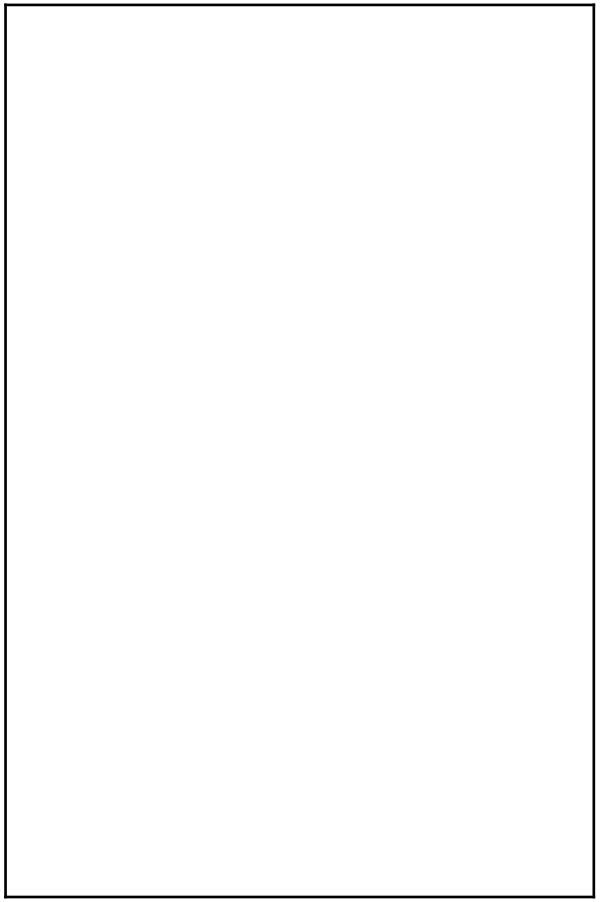

Рисунок 2- Диаграмма спроса на продукцию ПОП

Концепция предприятия…… на …….. мест

Элементы фирменного стиля предприятия

Название предприятия

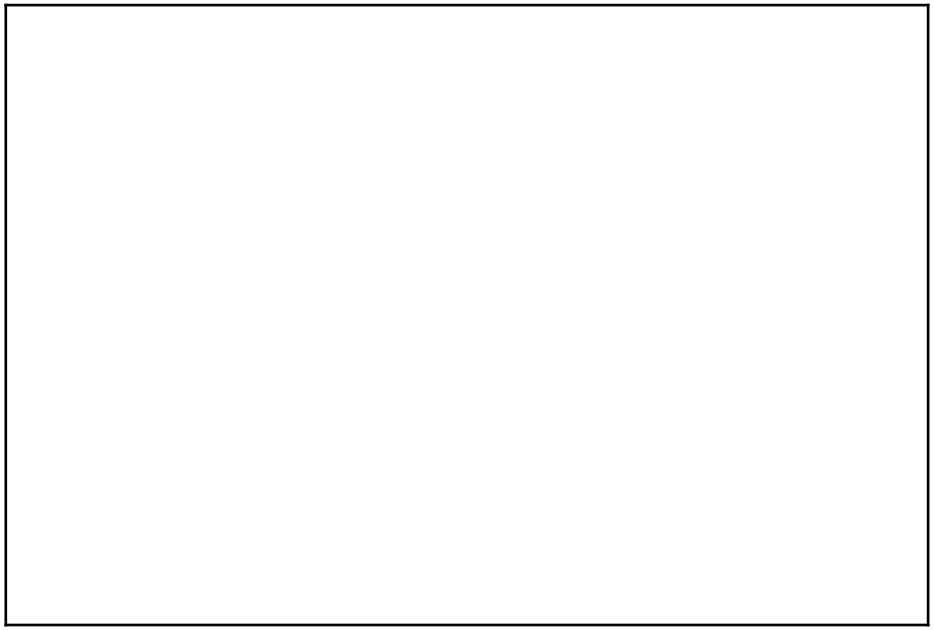

Рисунок 3-Экстерьер ПОП

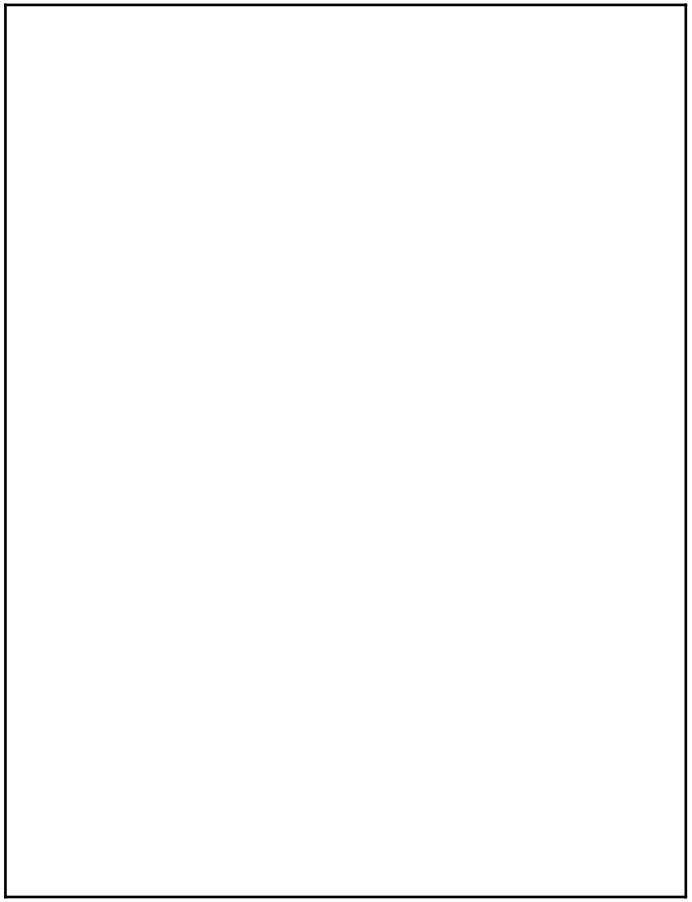

Рисунок 4- Интерьер ПОП

Концепция предприятия…… на …….. мест

Методы, формы (виды) обслуживания потребителей

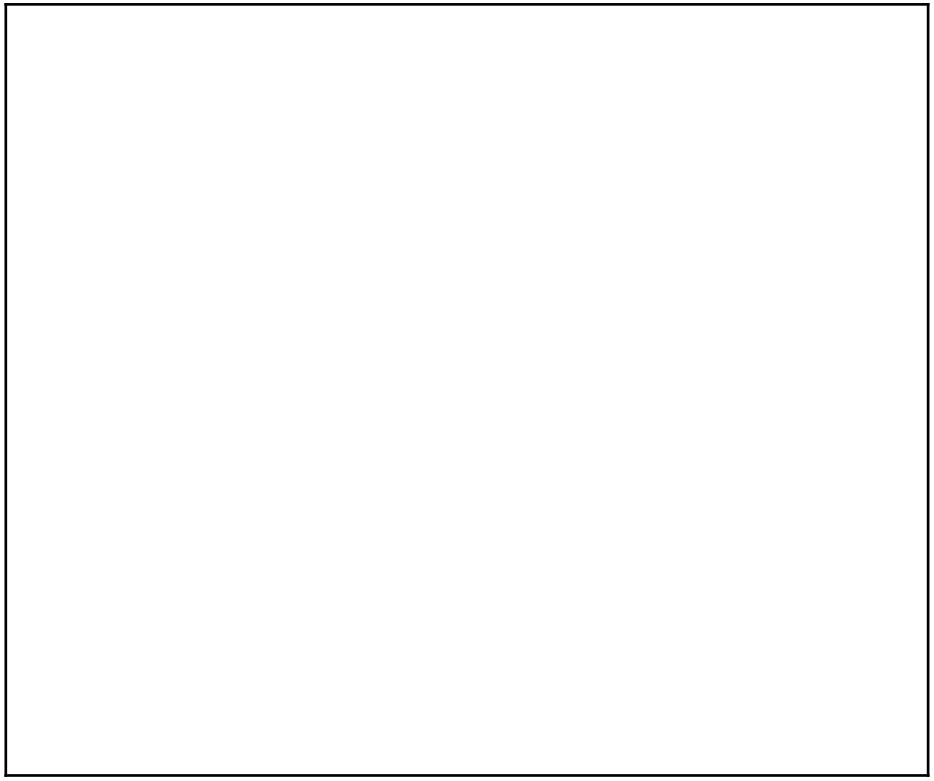

Рисунок 5-……

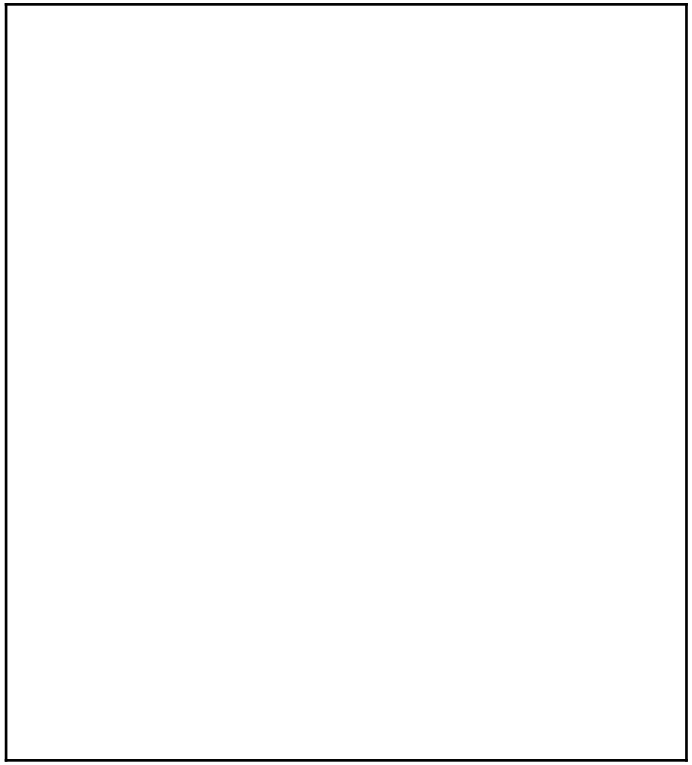

Рисунок 6- ……

Концепция предприятия…… на …….. мест

Специализация кухни

Таблица 3 - Ассортиментный перечень блюд, вырабатываемых предприятия

Наименование групп блюд	Рекомендуемое количество блюд	Количество блюд в ассортиментном перечне конкурентов			Предполагаемое количество блюд в ассортиментном перечне разрабатываемого предприятия
		Предприятие*	Предприятие*	Предприятие*	

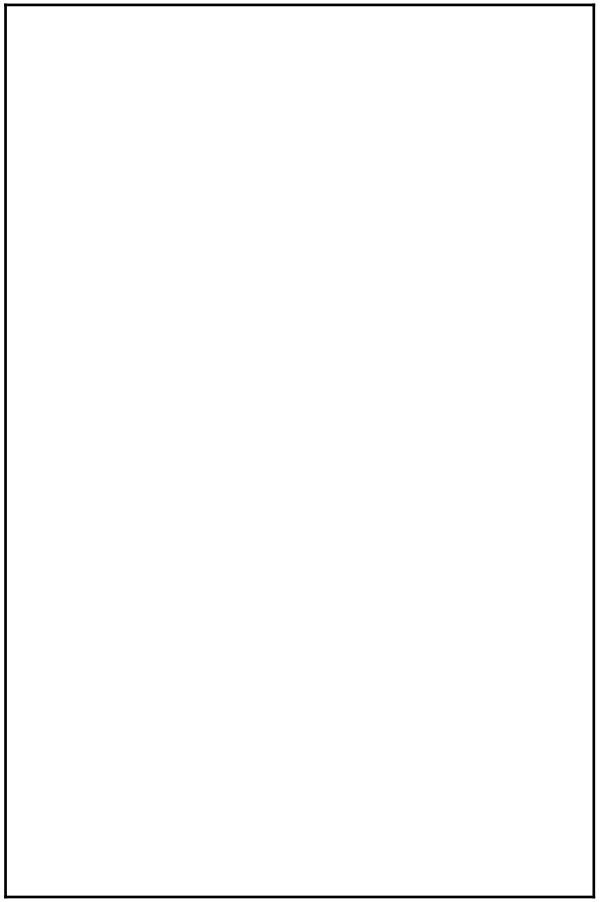

Рисунок 7- Основная продукция

Таблица 4 - Производственная инфраструктура предприятия

Группа помещений	Название помещения или цеха (отделения, участка)
Складская группа	
Производственная группа	
Торговая группа	

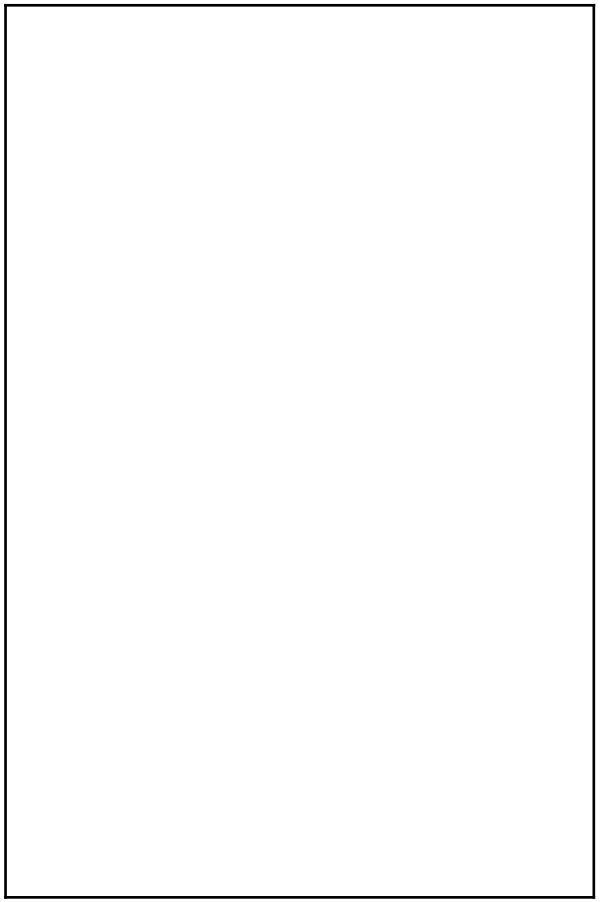

Рисунок 8 Основная продукция

Схема последовательности выполнения технологических операций при производстве продукции ……. цеха предприятия

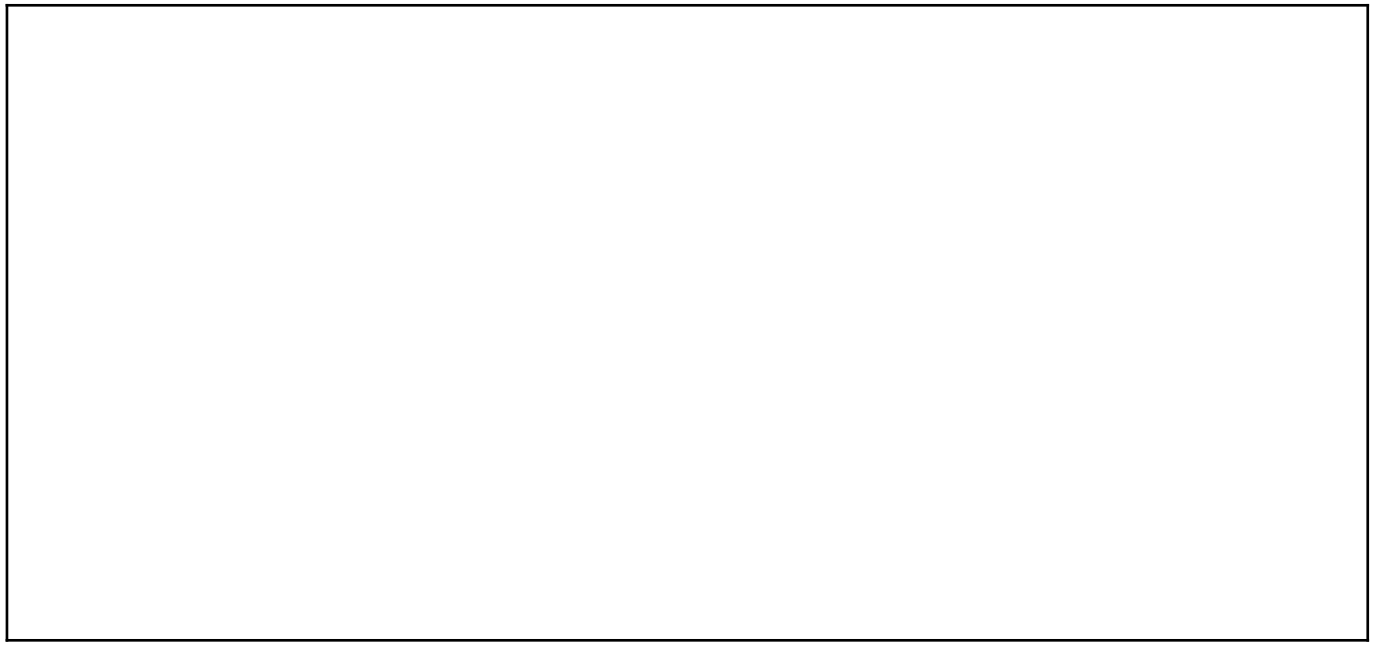

Рисунок 9 – Схема ……. цеха ……..

Таблица 5 - Оснащение …….цеха инвентарем и инструментами

Наименование производственного инвентаря	Назначение производственного инвентаря

Таблица 6- График выхода на работу поваров горячего цеха на октябрь 2018

Должность	Дни месяца							Эффективный фонд, $Э_{эф}$
	1	2	3	4	5	6	7	

Таблица 7- Основные экономические показатели предприятия (за год)

№ п\п	Наименование показателя	Единица измерения	Значение показателей
1	Розничный товарооборот	тыс. руб.	
2	Удельный вес продукции собственного производства	%	
3	Единый налог на вменённый доход	тыс. руб	
4	Численность работников горячего цеха	чел	
5	Валовой доход, сумма % к товарообороту	тыс. руб. %	
6	Издержки производства и обращения, сумма % к товарообороту	тыс. руб. %	
7	Плановая чистая прибыль, сумма % к товарообороту (рентабельность)	тыс. руб. %	