

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 товароборот; 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. ( $P_H$ )	Необходимое число мест по нормативу ( $P_j$ )	Фактическое число мест	Отклонение мест (+, -)

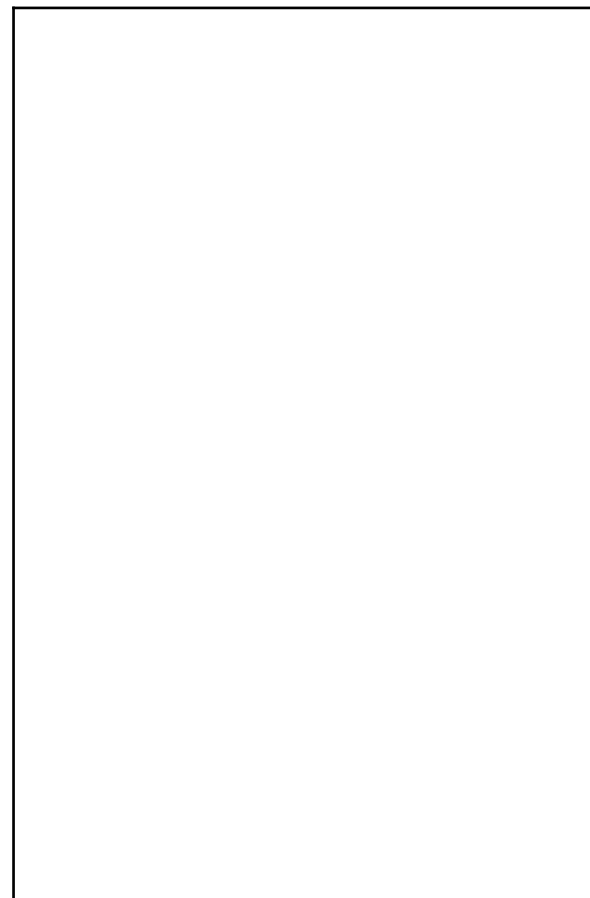


Рисунок 1- Место размещения ПОП в г.Набережные челны

Концепция предприятия..... на ..... мест

## Спрос на продукцию ПОП

Таблица 2- Результаты анкетирования

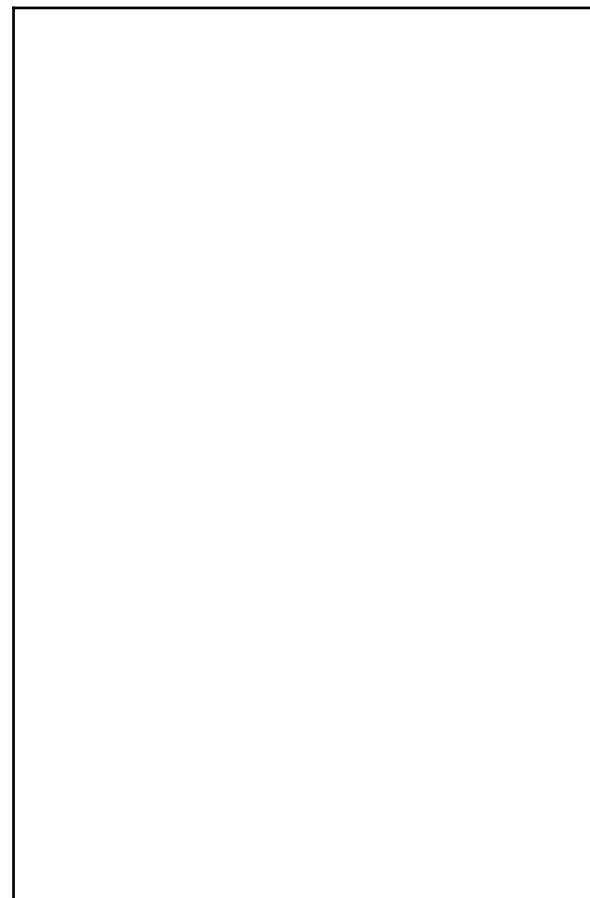



Рисунок 2- Диаграмма спроса на продукцию ПОП

Концепция **предприятия**..... на ..... мест

## Элементы фирменного стиля предприятия

Название предприятия

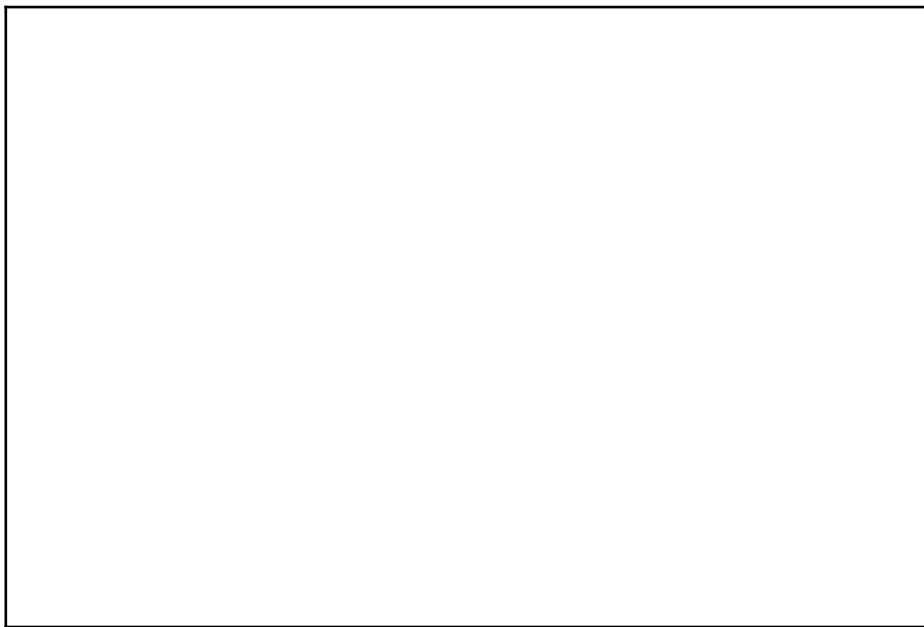


Рисунок 3-Экстерьер ПОП



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*	

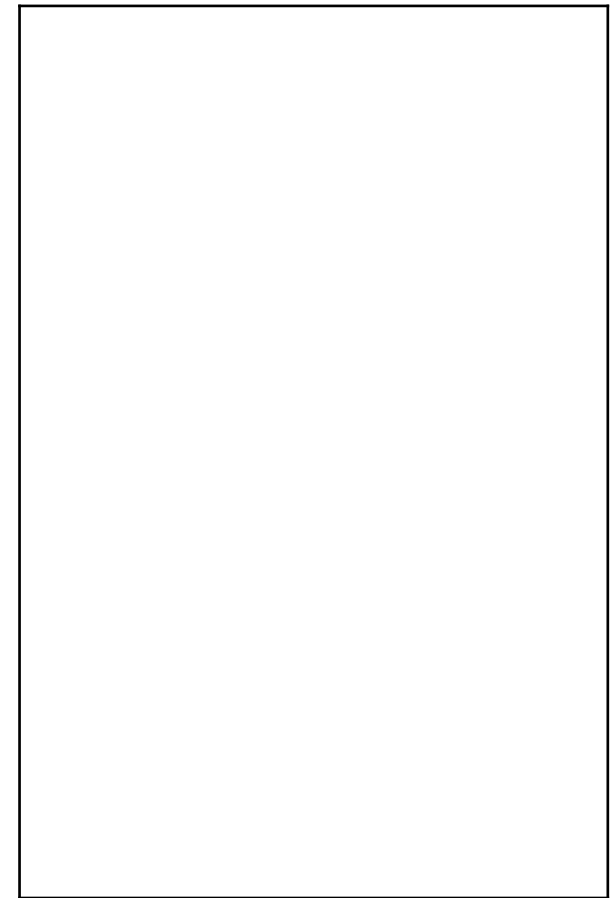


Рисунок 7- Основная продукция

Таблица 4 - Производственная инфраструктура предприятия

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

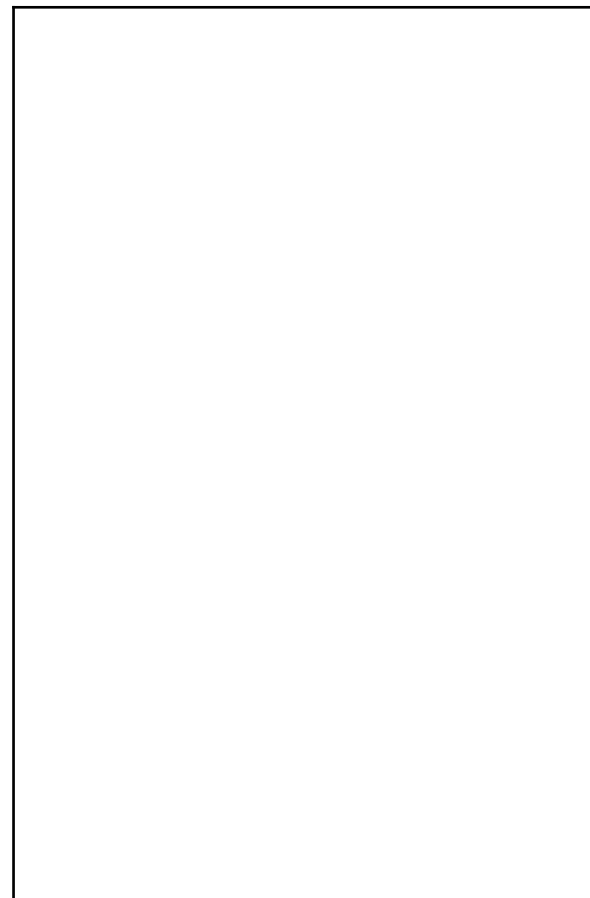


Рисунок 8 Основная продукция



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



Рисунок 9 – Схема ..... цеха .....





Таблица 7- Основные экономические показатели предприятия (за год)

№ п\п	Наименование показателя	Единица измерения	Значение показателей
1	Розничный товароборот	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. %	