

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(Первый казачий университет)»

Тема проекта:
«Проект диетической столовой для ФГКУ комбинат
«Прожектор» Росрезерва»

Координатор проекта:
Кораблёва Галина
Владимировна доцент кафедры
естественно-научных,
технических дисциплин и
информационных технологий, к.
э.н., доцент

Сырокваш Г.Д. (СКИПТБ)
Винокуров П.А. (СКИПТБ)
Григорьева В.Н. (СКИПТБ)
Смирнов И.Д. (СКИПТБ)
Бахрамов Б.М. (СКИПТБ)

**Разработка прикладной
программы для
формирования меню
сотрудников, работающих
во вредных условиях**

Сырокваш Г.Д.

09.03.01

«Информатика и
вычислительная техника»

**Разработка бизнес-плана
открытия столовой на 60
мест для ФГКУ комбинат
«Прожектор» Росрезерва**

Смирнов И.Д.

38.03.01

«Экономика»

**Разработка
информационного web-
сайта для использования
внутри локальной сети
комбината «Прожектор»**

Росрезерва

Винокуров П.А.

09.03.01

«Информатика и
вычислительная техника»

**Проектирование
автоматизированной
системы управления для
складского помещения,
обеспечивающего хранение
продуктов при низких
температурах (ниже 10 °).**

Бахрамов Б.М.

15.03.04

«Автоматизация
технологических процессов и
производств»

**Проект диетической
столовой на 60 мест**

Григорьева В.Н.

19.03.04

«Технология продукции и
организации общественного
питания»

СПЕЦИФИКА ПРОЕКТА

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

Улучшение социальных условий труда сотрудников ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва за счет организации на предприятии диетической столовой.

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЯ

Объектом исследования ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва.

ПРОБЛЕМА ПРОЕКТА

В настоящее время остро стоит вопрос здоровья населения и работников предприятия. Причина этого - неправильное питание, а так же низкий уровень качества продуктов. Частично решить проблему поможет организация диетической столовой.



СПЕЦИФИКА ПРОЕКТА

АКТУАЛЬНОСТЬ

Открытие диетической столовой на территории предприятия улучшит социальные условия сотрудников ФГКУ комбинат «Прожектор» в части организации питания сотрудников, в том числе нуждающихся в диетическом и специализированном питании.

ГИПОТЕЗА

Диетическая столовая направлена на обеспечение полноценного и сбалансированного питания сотрудников учреждения, что направлено на создание комфортных условий труда и повышение его производительности.

ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

- Системный анализ объекта автоматизации, поставка задачи исследования,
- Разработка проекта диетической столовой на 60 мест,
- Разработка прикладной программы для формирования меню сотрудников, работающих во вредных условиях,
- Разработка web-сайта для использования внутри локальной сети комбината «Прожектор» Росрезерва
- Разработка бизнес- плана открытия столовой на 60 мест,
- Проектирование автоматизированной системы управления для складского помещения, обеспечивающего хранение продуктов при низких температурах (ниже 10 °).

Аспект первой главы

Григорьева Валерия Николаевна
19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

Актуальность выбранной темы: организация питания сотрудников учреждения играет достаточно важную роль, содействуя формированию благоприятных условий труда и повышения его производительности.

Объект исследования: столовая ФГКУ КОМБИНАТ «Прожектор» Росрезерва

Предмет исследования: обеспечение процессов формирования ассортимента и реализации диетического меню в столовой на 60 мест для ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва

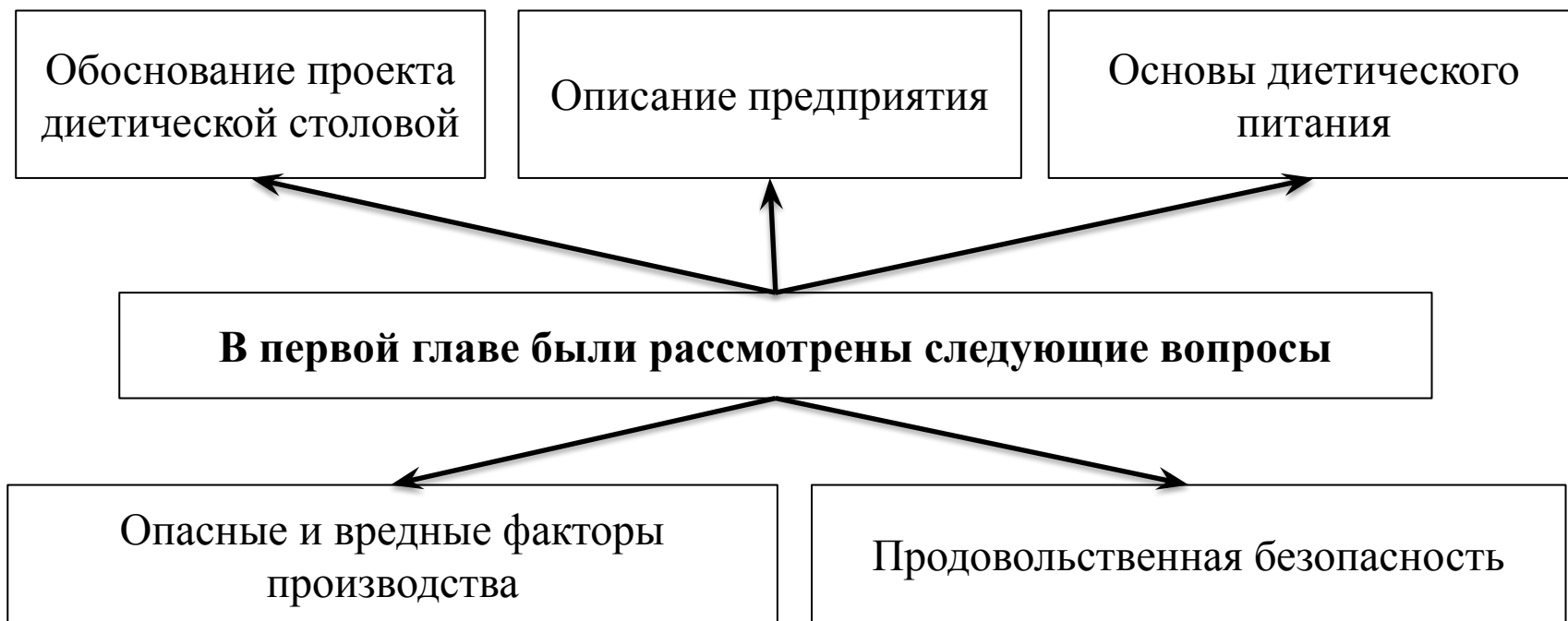
Цель выпускной квалификационной работы: формирование диетического меню для организации питания сотрудников в столовой ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва

В соответствии с целью были поставлены **задачи:**

- исследование методов и способов приготовления блюд диетического питания
- разработка плана меню и технологии приготовления блюд диетического питания
- разработка технологической документации на блюда диетического питания

Особенности первой главы

Григорьева Валерия Николаевна
19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»



Аспект первой главы

Сырокваш Георгий Дмитриевич
09.03.01 «Информатика и
вычислительная техника»

Актуальность выбранной темы: При организации питания сотрудников, работающих во вредных условиях труда, необходимо ежедневное их обеспечение продуктами питания, определяемыми статьей 222 Трудового кодекса РФ. Поэтому сотрудникам столовой необходимо формировать ежедневное обеденное меню с учётом множества ограничительных условий. Этот процесс менее трудоемкий в случае использования специализированного прикладного программного продукта и базы данных рецептур диетических блюд.

Объект исследования: информационная система ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва

Предмет исследования: Нормативно-правовые акты, регламентирующие обеспечением питанием сотрудников занятых во вредных условиях

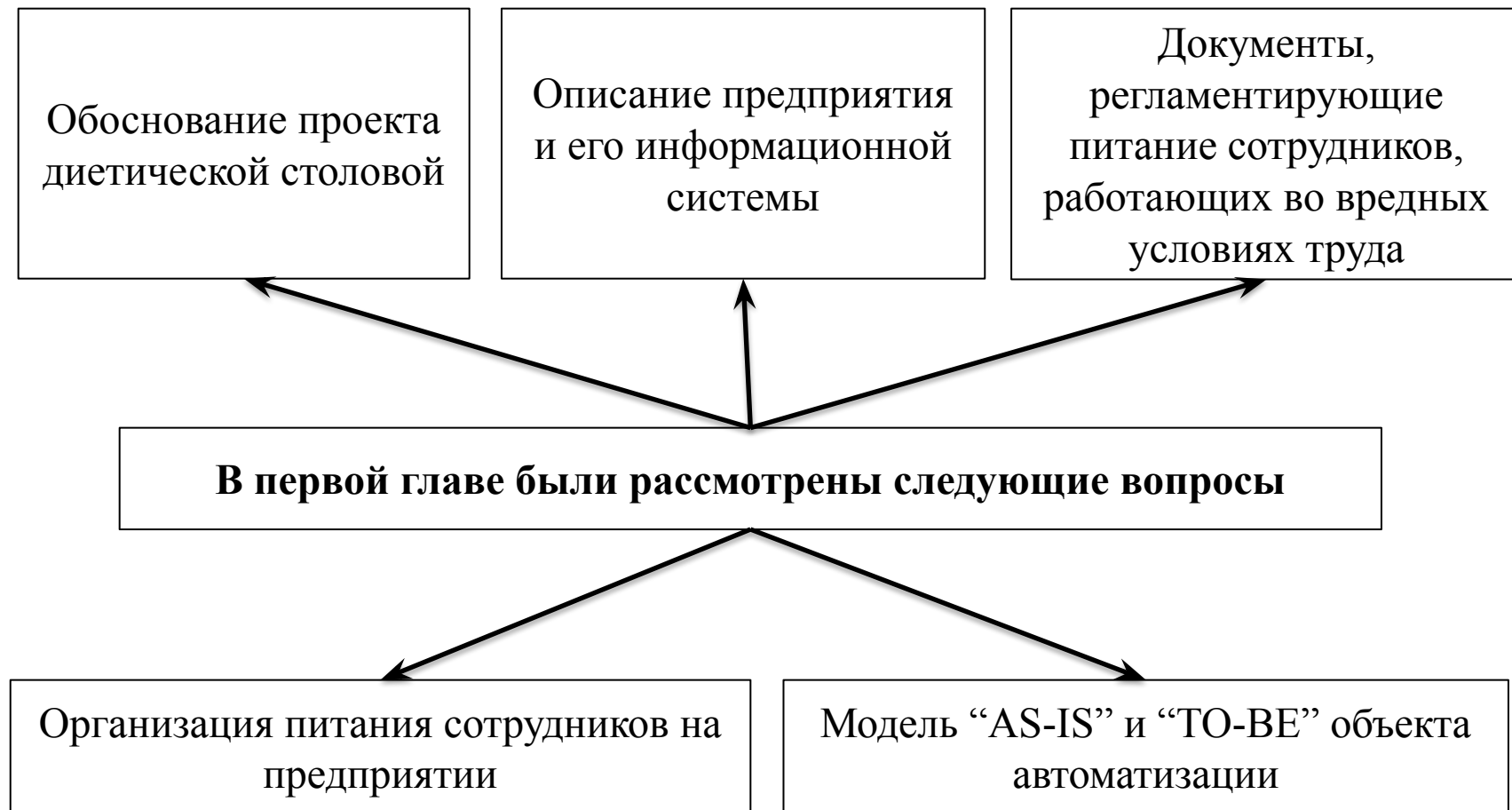
Цель выпускной квалификационной работы: Снижение трудоемкости деятельности сотрудников столовой ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва по формированию меню работников предприятия, занятых во вредных условиях труда, и учету получения ими необходимых продуктов за счет разработки и внедрения прикладной программы.

В соответствии с целью были поставлены **задачи:**

1. Анализ деятельности объекта автоматизации, построение модели «AS-IS»,
2. Проектирование информационного обеспечения программного продукта,
3. Разработка математического и программного обеспечения,
4. Предложение мер обеспечения информационной безопасности программного продукта.

Особенности первой главы

Сырокваш Георгий Дмитриевич
09.03.01 «Информатика и
вычислительная техника»



Аспект первой главы

Смирнов Игорь Дмитриевич
38.03.01 «Экономика»

Актуальность проекта заключается в том, что рациональное, комплексное и сбалансированное питание способствует укрепления здоровья, созданию благоприятного социально-психологического климата для рабочих на предприятии.

Объект исследования: столовая на 60 мест для ФГКУ Комбинат «Прожектор» Росрезерва

Предмет исследования: бизнес-план «Столовая на 60 мест для ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва»

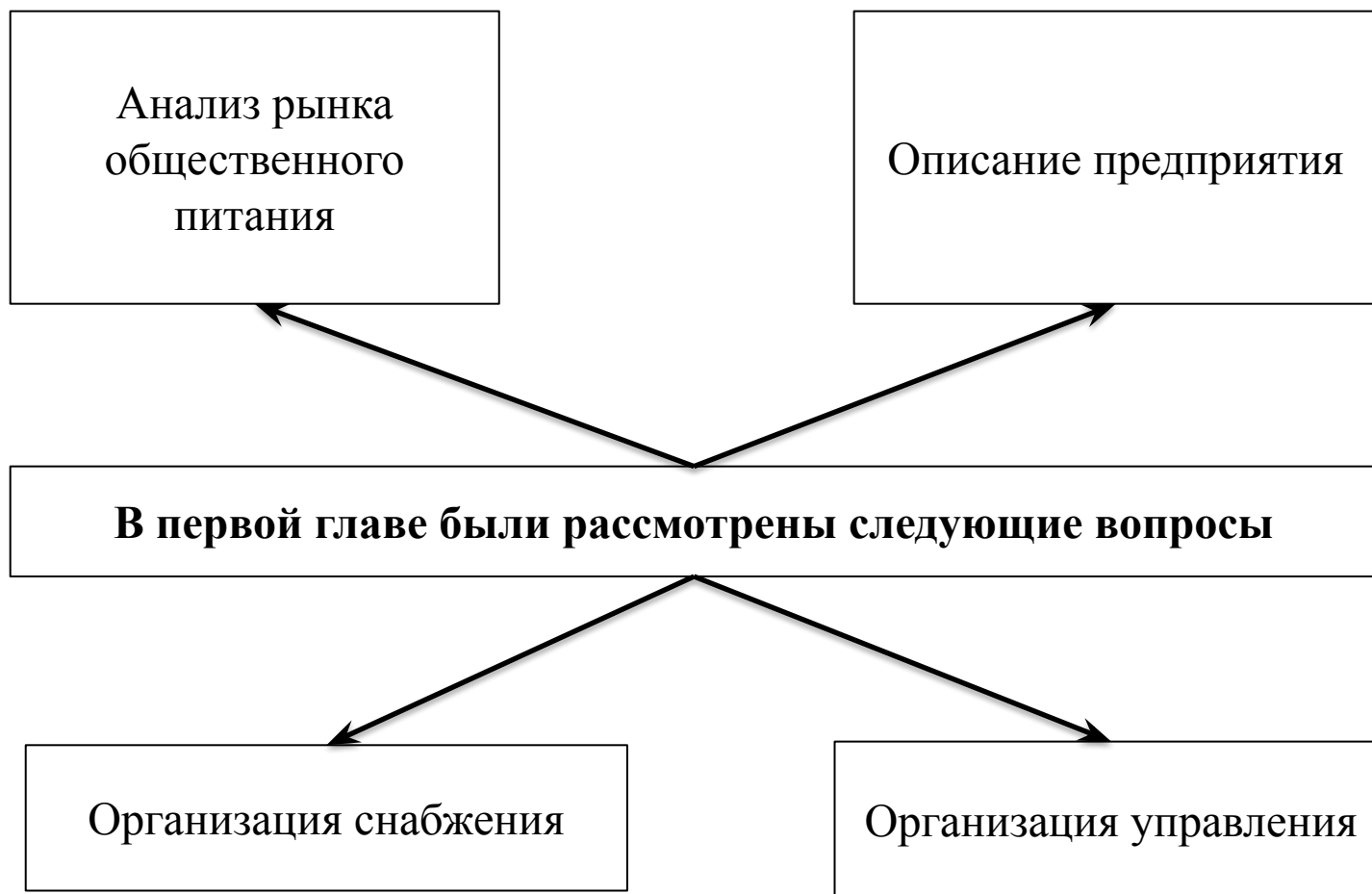
Цель работы – обоснование целесообразности открытия столовой на 60 мест для ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва

В соответствии с целью были поставлены **задачи:**

- 1) Рассмотреть цель, порядок составления и структуру бизнес-плана;
- 2) Проанализировать теоретические основы бизнес-планирования.
- 3) Проанализировать рынок общественного питания в ст. Семлево.
- 4) Разработать основные разделы бизнес-плана «Столовая на 60 мест для ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва

Особенности первой главы

Смирнов Игорь Дмитриевич
38.03.01 «Экономика»



Аспект первой главы

Винокуров Павел Александрович
09.03.01 «Информатика и
вычислительная техника»

Актуальность выбранной темы: Сотрудники и структурные подразделения ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва используют различные документы: должностные инструкции, регламенты проведения замеров в резервуарах хранения нефтепродуктов, техническую документацию по обслуживанию, эксплуатации офисного и специализированного оборудования, которую проще хранить и использовать в электронном виде, особенно в случае, если одна и та же документация необходима нескольким работникам (можно избежать её тиражирования на бумажном носителе). Для этих целей можно создать веб-ресурс и разместить его в локальной сети

Объектом исследования: является информационная система ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва.

Предмет исследования: Документы, применяемые различными категориями сотрудников ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва, схемы информационных потоков движения этих документов.

Цель выпускной квалификационной работы: Повышение доступности документации и актуальной информации о деятельности ФГКУ комбинат «Прожектор» Росрезерва для сотрудников предприятия за счёт разработки и внедрения web-сайта.

Особенности первой главы

Винокуров Павел Александрович
09.03.01 «Информатика и
вычислительная техника»

