

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	3
Глава 1. Теоретические основы организации работы и проектирования предприятий общественного питания.....	6
1.1 Типы предприятий питания и их характеристика.....	9
1.2 Требования к размещению предприятий питания.....	13
1.3 Санитарно-эпидемиологические требования к подбору технологического оборудования.....	15
Глава 2. Анализ деятельности предприятия питания «Times Bar».....	23
2.1 Общая характеристика кафе «Times Bar».....	25
2.2 Функциональные группы помещений кафе.....	29
2.3 Производственная программа предприятия.....	32
2.4 Подбор оборудования по нормам оснащения.....	36
Глава 3. Предложения по совершенствованию работы предприятия.....	47
3.1 Расчет экономической эффективности оборудования.....	48
3.2 Предложения по увеличению уровня конкурентоспособности.....	50
Заключение.....	58
Список использованных источников.....	60
Приложение.....	63

ВВЕДЕНИЕ

Современная экономическая ситуация, связанная с активным развитием рыночных отношений, предъявляет новые требования при проектировании предприятий общественного питания, которые обеспечили бы максимальную эффективность принимаемых решений. Правильная планировка помещений предприятия с учетом гигиенических принципов способствует хорошей организации труда, выполнению санитарных норм и правил производства безопасной и качественной продукции. Подбор технологического оборудования и его расстановка дают возможность наглядно представить себе проект предприятия, и оценить его сильные и слабые стороны. Таким образом, есть возможность на самой ранней стадии отследить ошибки и избежать их. Тем самым, вопросы, касающиеся правильного проектирования и подбора технологического оборудования, являются очень актуальными в настоящее время.

Объектом исследования является деятельность кафе «Times Bar».

Предметом исследования является проектирование и оснащение производственных и складских помещений кафе.

Целью данной дипломной работы является: рассмотреть техническое оснащение кафе на примере кафе «Times Bar» в городе Краснодар.

Для реализации данной цели поставлены следующие задачи:

- рассмотреть теоретические основы организации работы и проектирования предприятий общественного питания;
- охарактеризовать типы предприятий питания;
- определить требования к размещению предприятий питания;
- проанализировать деятельность кафе «Times Bar»;
- рассмотреть функциональные группы помещений кафе «Times Bar»;
- рассмотреть правила и нормы оснащения предприятий общественного питания на примере кафе «Times Bar»;
- дать предложения по совершенствованию работы предприятия.