


ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный университет путей сообщения»
(ФГБОУ ВО УрГУПС)

Факультет: экономики и управления
Кафедра: «Мировая экономика и логистика»

Допускается к защите:
зав. кафедрой Гашикова Л.В.
доцент



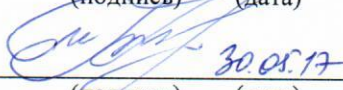

09.06.17 
(дата, подпись)

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
в виде бакалаврской работы**

Тема: Совершенствование закупочной деятельности предприятия
общественного питания
(на примере ООО «Максимилианс»)

(пояснительная записка)

38.03.02.06.ВКР.МТл423.01.ПЗ
(обозначение документа)

Разработал:	<u>Студент</u> (студент-дипломник)	<u>МТл-423</u> (группа)	 (подпись)	<u>30.05.17</u> (дата)	<u>Гудкова П.А.</u> (ф.и.о.)
Руководитель:	<u>Доцент, канд. экон. наук</u> (должность, звание)		 (подпись)	<u>30.05.17</u> (дата)	<u>Петрова А.В.</u> (ф.и.о.)
Консультант:	<u>Доцент канд. филос.наук</u> (должность, звание)		 (подпись)	<u>30.05.17</u> (дата)	<u>Хомякова В.С.</u> (ф.и.о.)
Н. контролер:	<u>Ассистент</u> (должность, звание)		 (подпись)	<u>30.05.17</u> (дата)	<u>Кондратьева А.В.</u> (ф.и.о.)

Екатеринбург
2017

Федеральное агентство железнодорожного транспорта
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный университет путей сообщения»
(ФГБОУ ВО УрГУПС)

Факультет экономики и управления Кафедра «Мировая экономика и логистика»
Направление «Менеджмент», профиль «Логистика»

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой

Гашкова Л.В., доцент

« 01 » 02 2017 г.

Задание

на выпускную квалификационную работу студента-дипломника

Гудковой Полины Алексеевны

(фамилия, имя, отчество)

1 Тема ВКР: Совершенствование закупочной деятельности предприятия общественного питания (на примере ООО «Максимилианс»)

утверждена приказом по институту от « 3 » мая 2017 г. № 948 – СО

2 Срок сдачи студентом законченного проекта (работы) 27 мая 2017 г.

3 Исходные данные к проекту (работе) сравнительная характеристика поставщиков; анализ ведомости цен; оборотная ведомость товара; ключевые показатели закупочной деятельности; правовое регулирование закупочной деятельности предприятий общественного питания.

4 Содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов)

1 Теоретические аспекты управления закупками предприятия общественного питания

2 Анализ закупочной деятельности ресторана «Максимилианс»

3 Совершенствование закупочной деятельности ресторана «Максимилианс»

4 Безопасность жизнедеятельности

5 Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей)

1 Цели и задачи выпускной квалификационной работы (логика исследования)

2 Сущность, цели и задачи закупочной логистики

3 Классификация предприятий общественного питания

4 Организационно - правовое регулирование закупочной деятельности ПОП

5 Организация управления процессами закупочной деятельности

6 Организационная структура ресторана ООО «Максимилианс»

7 Организация планирования закупок на предприятии

8 Сравнение цены товара между разными поставщиками

9 Затраты на внедрение программного обеспечения

10 Экономический эффект от формирования заказа через ПО

11 Санитарные требования при хранении продуктов питания

6 Консультанты по проекту (работе, с указанием относящихся к ним разделов проекта)

Раздел	Консультант	Подпись, дата	
		задание выдал	задание принял
1 Основная часть	Петрова А.В.	<i>Петр</i> 01.02.14	<i>Петр</i> 30.05.14
2 Безопасность жизнедеятельности	Колесова Е.В.	<i>Кол</i> 01.03.14	<i>Кол</i> 25.05.14

7 Дата выдачи 01.02.2014

Руководитель *Петр*

Задание принял к исполнению студент-дипломник *Струж* (подпись)

(подпись)

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование этапов ВКР	Срок выполнения этапов ВКР	Примечание
1	Раздел 1. Теоретические аспекты управления закупками предприятия общественного питания	25.03.2017 г.	30 %
2	Раздел 2. Анализ закупочной деятельности ресторана «Максимилианс»	22.04.2017 г.	25 %
3	Раздел 3. Совершенствование закупочной деятельности ресторана «Максимилианс»	20.05.2017 г.	15 %
4	Раздел 4. Безопасность жизнедеятельности	25.05.2017 г.	20 %
5	Оформление пояснительной записки и демонстрационного материала	27.05.2017 г.	10 %
6	Последний срок сдачи выпускной квалификационной работы	31.05.2017 г.	100 %

Студент-дипломник *Струж* (подпись)

Руководитель *Петр* (подпись)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный университет путей сообщения»
(ФГБОУ ВО УрГУПС)

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой
Гашкова Л.В., доцент

« 05 » 05 2017 г.

Задание

на специальный раздел ВКР

Студент Гудкова Полина Алексеевна Группа МТл-423
(фамилия, имя, отчество)

Безопасность жизнедеятельности

(название специального раздела)

1 Тема Совершенствование закупочной деятельности предприятия общественного питания
(на примере ООО «Максимилианс»)

(название темы ВКР)

утверждена приказом по университету от « 3 » мая 2017 г. № 948 – СО

Выпускающая кафедра «Мировая экономика и логистика»

Руководитель ВКР Петрова А.А канд. эконом. наук, доцент

(фамилия, инициалы, должность или ученое звание, ученая степень)

2 Консультант раздела Колесова Е.В. инженер

(фамилия, инициалы, должность)

Кафедра, ведущая специальный раздел Техносферная безопасность

Исходные данные Санитарные требования при хранении продуктов питания

4 Срок сдачи студентом законченного раздела 25.05.2017 г.

5 Содержание специального раздела

4 Санитарные требования при хранении продуктов питания

4.1 Санитарные требования к содержанию склада

4.2 Условия хранения продуктов питания

4.3 Сроки хранения продуктов питания

6 Название демонстрационно-графического (их) материала (ов.) Санитарные требования при хранении продуктов

7 Дата выдачи задания 01.03.2017

Консультант Е.В. Колесова

(подпись)

Согласовано: Темп 01.03.2017

(дата и подпись руководителя ВКР)

Принято к исполнению А.А. Петрова 01.03.2017

(дата и подпись студента-дипломника)

РЕФЕРАТ

В данной выпускной квалификационной работе всего: стр.110, рис.4, табл. 14, использованных источников 60 назв., приложений 15.


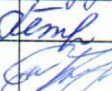
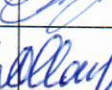
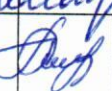
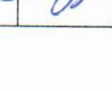
ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ЛОГИСТИКА, СНАБЖЕНИЕ, ЗАКУПОЧНАЯ ЛОГИСТИКА, СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ, МАТЕРИАЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ, БИЗНЕС – ПРОЦЕСС, ПРОГРАМНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Объектом исследования является предприятие общественного питания ООО «Максимилианс»

Цель проекта – рассмотрение процесса организации закупок материальных ресурсов на примере ресторана «Максимилианс» и разработка путей совершенствования закупочной деятельности.

В процессе работы была рассмотрена закупочная деятельность ресторана, проведено исследование проблем в области снабжения предприятия.

В результате исследования предложен метод совершенствования закупочной деятельности ресторана.

					38.03.02.06.ВКР.МТл423.01.ПЗ			
Из м	Лист	№ докум.,	Подп.	Дата				
Разработал		Гудкова П.А		30.05.17	Совершенствование закупочной деятельности предприятия общественного питания (на примере ООО «Максимилианс»)	Лит.	Масса	Масштаб
Проверил		Петрова А.В.		30.05.17		--	--	--
Консультант		Хомякова В.С.				УрГУПС, ФЭУ кафедра Мэ и Л		
Н.контр.		Кондратьева А.В.		30.05.17				
Утвердил		Гашкова Л.В.		01.06				

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	7
1 Теоретические аспекты управления закупками_предприятия общественного питания	10
1.1 Сущность, цели и задачи закупочной логистики	10
1.2 Развитие и классификация предприятий общественного_питания	14
1.3 Организационно - правовое регулирование закупочной деятельности предприятий общественного питания	22
1.4 Организация управления процессами закупочной деятельности	26
1.5 Современные тенденции управления закупочной деятельностью предприятия общественного питания	35
2 Анализ закупочной деятельности ресторана_«Максимилианс»	42
2.1 Краткое описание ресторана «Максимилианс».....	42
2.2 Организационная структура ресторана	44
2.3 Организация планирования закупок на предприятии	47
2.3.1 Процесс организации снабжения ресторана «Максимилианс»	50
2.3.2 Планирование потребности заказа	53
2.3.3 Расчет партии заказа.....	54
2.3.4 Выбор поставщиков и заключение договора поставки	56
2.3.5 Поставка товара (доставка, приемка, контроль качества).....	58
2.3.6 Оплата товара (предоплата/пост оплата)	60
2.3.7 Хранение товара	60
2.4 Организация закупа товаров в ресторане «Максимилианс».....	61
3 Совершенствование закупочной деятельности ресторана «Максимилианс»	64
3.1 Стоимость внедрения автоматизированной системы «R-Keeper»	65
3.2 Экономический эффект при формировании заказа без программного обеспечения и с программным обеспечением.....	71
4 Санитарные требования к хранению пищевых_продуктов на предприятии общественного питания	75

4.1 Санитарные требования к содержанию склада	75
4.2 Условия хранения продуктов питания	78
4.3 Сроки хранения продуктов питания	81
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	82
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	84
ПРИЛОЖЕНИЕ А – Классификационные признаки ресторанов, кафе, баров, столовых	89
ПРИЛОЖЕНИЕ Б – Минимальные требования к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов	91
ПРИЛОЖЕНИЕ В – Пример договора поставки	94
ПРИЛОЖЕНИЕ Г – Сопроводительные документы	95
ПРИЛОЖЕНИЕ Д – Территориальное расположение филиалов сети ресторанов «Максимилианс»	98
ПРИЛОЖЕНИЕ Е – Организационная структура ресторана «Максимилианс»	99
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж – Декомпозиция бизнес - процесса «управление закупками».....	100
ПРИЛОЖЕНИЕ И – ABC–XYZ анализ.....	101
ПРИЛОЖЕНИЕ К – Критерии выбора поставщика	102
ПРИЛОЖЕНИЕ Л – Пример оформления претензии на поставщика	104
ПРИЛОЖЕНИЕ М – Схема размещения складов и цехов ресторана.....	105
ПРИЛОЖЕНИЕ Н – Анализ поставщиков	106
ПРИЛОЖЕНИЕ П – Ведомость остатков в программе «Store House».....	108
ПРИЛОЖЕНИЕ Р – Ведомость остатков товаров равных нулю.....	109
ПРИЛОЖЕНИЕ С – Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ (фрагмент).....	110

Отзыв

на выпускную квалификационную работу
по теме «Совершенствование закупочной деятельности предприятия
общественного питания (на примере ООО «Максимилианс»)»
студентки гр.МТл-423 Гудковой Полины Алексеевны

Выпускная квалификационная работа выполнена на актуальную тему, так как общественное питание в настоящее время активно развивается. В теоретической главе рассмотрена история развития предприятий общественного питания, приведена их классификация, рассмотрены основные этапы закупочной деятельности предприятий данной сферы.

Во второй главе проанализирована деятельность ресторана «Максимилианс», его основные экономические показатели, организация закупочной деятельности предприятия, сделаны обоснованные выводы.

В третьей главе разработаны рекомендации по повышению эффективности закупочной деятельности объекта исследования, произведен расчет экономической эффективности от предложенных мероприятий, которые в ближайшее время будут внедрены в деятельность ресторана. В четвертой главе рассмотрен вопрос по технике безопасности.

За время подготовки работы Полина Алексеевна продемонстрировала ответственный подход к проводимому исследованию, высокий уровень самоорганизации.

Выпускная квалификационная работа выполнена на высоком теоретическом и практическом уровнях, обладает высокой степенью самостоятельности и объективности и заслуживает оценки «отлично».

Научный руководитель, к.э.н.

доцент кафедры «Мировая экономика и логистика» А.В.Петрова

30.05.17

