

Projekt Standardowej Procedury Operacyjnej dla Restauracji

Wstęp.....4

1.1 Wprowadzenie – istota pracy

1.2 Analiza unormowań i literatury przedmiotu pracy..... 4

1.3 Układ pracy5

1.4 Podstawowe określenia skróty i symbole..... 5

2. Charakterystyka uwarunkowań funkcjonowania restauracji

2.1 Cel i zadania restauracji8

2.2 Model kontekstowy restauracji9

2.2.1 Diagram kontekstowy restauracji9

2.2.2 Charakterystyka obiektów otoczenia (aktorów) restauracji..... 10

2.3 Model przypadków użycia restauracji..... 10

2.3.1 Diagram przypadków użycia restauracji..... 10

2.3.2 Charakterystyka przypadków użycia restauracji..... 11

2.3.3 Diagramy czynności przypadków użycia restauracji..... 12

2.4 Analiza zagrożeń funkcjonowania restauracji..... 26

2.4.1 Analiza zagrożeń realizacji poszczególnych przypadków użycia..... 26

2.4.2 Charakterystyka możliwych następstw (niekorzystnych skutków) wystąpienia wyróżnionych zagrożeń w realizacji poszczególnych przypadków użycia..... 29

2.4.3 Określenie wypadkowego zbioru możliwych zagrożeń funkcjonowania restauracji32

3. Zapobieganie zagrożeniom funkcjonowania restauracji

3.1 Analiza możliwości zapobiegania wystąpieniu wyróżnionych rodzajów zagrożeń funkcjonowania restauracji..... 33

3.2 Analiza niezbędnych do wykonania przedsięwzięć

zapobiegających powstaniu wyróżnionych rodzajów zagrożeń funkcjonowania restauracji34

3.3 Analiza potrzeb logistycznych zapobiegania wystąpieniu wyróżnionych rodzajów zagrożeń funkcjonowania restauracji34

4. Przygotowanie restauracji na wypadek wystąpienia zagrożenia jej funkcjonowania

4.1 Analiza pożądanego sposobu reagowania restauracji na wystąpienie wyróżnionych rodzajów zagrożeń jej funkcjonowania..... 36

4.2 Analiza niezbędnych do wykonania przedsięwzięć przygotowujących restaurację na wystąpienie wyróżnionych rodzajów zagrożeń jej funkcjonowania..... 37

4.3 Analiza potrzeb logistycznych przygotowania restauracji na wystąpienie wyróżnionych rodzajów zagrożeń jej funkcjonowania38

5. Reagowanie restauracji na wypadek wystąpienia zagrożenia jej funkcjonowania

5.1 Podstawowe zasady reagowania w przypadku wystąpienia wyróżnionych zagrożeń funkcjonowania restauracji39

5.2 Standardowa Procedura Operacyjna w przypadku oparzenia termicznego39

5.2.1 Torowy diagram czynności40

5.2.2 Opis uwarunkowań i sposobu realizacji czynności42

5.2.3 Baza danych procedury43

5.2.4 Projekt stosowania procedury43

Podsumowanie..... 45

Literatura46