

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования центросоюза Российской Федерации «Российский Университет Кооперации»

**Проект рыбного кафе на 84 места,
г. Нижний Новгород**

*Руководитель: Беспалова В. В., к.т.н.,
доцент*

Дипломник: Палёнова Е.С.

Группа: ТПО1-3д/Бс-Арз/МЫТ14



Цель выпускной квалификационной работы – разработка проекта
рыбного кафе на 84 места,
г. Нижний Новгород

- **Задачи:**
- выбор и обоснование места размещения предприятия;
- разработка производственной программы кафе;
- расчет количества сырья и продуктов, которые потребуются для выполнения производственной программы;
- расчет оборудования и площади складских и производственных помещений;
- расчет численности персонала предприятия;
- выполнение планов с расстановкой оборудования и распределением основных технологических потоков;
- расчёт экономической эффективности проектируемого предприятия.

Расчет количества посетителей в кафе

Часы работы ресторана	Оборачиваемость одного места	Загрузка зала	Количество посетителей
1	2	3	4
11.00-12.00	1,5	0,4	50
12.00-13.00	1,5	0,9	113
13.00-14.00	1,5	1	126
14.00-15.00	1,5	0,9	113
15.00-16.00	1,5	0,5	63
16.00-17.00	1,5	0,5	63
17.00-18.00	0,5	0,3	13
18.00-19.00	0,5	0,6	25
19.00-20.00	0,5	0,9	38
20.00-21.00	0,5	0,9	38
21.00-22.00	0,5	0,6	25
22.00-23.00	0,5	0,5	21
Итого за день:			689

Соотношение различных групп блюд для рыбного кафе

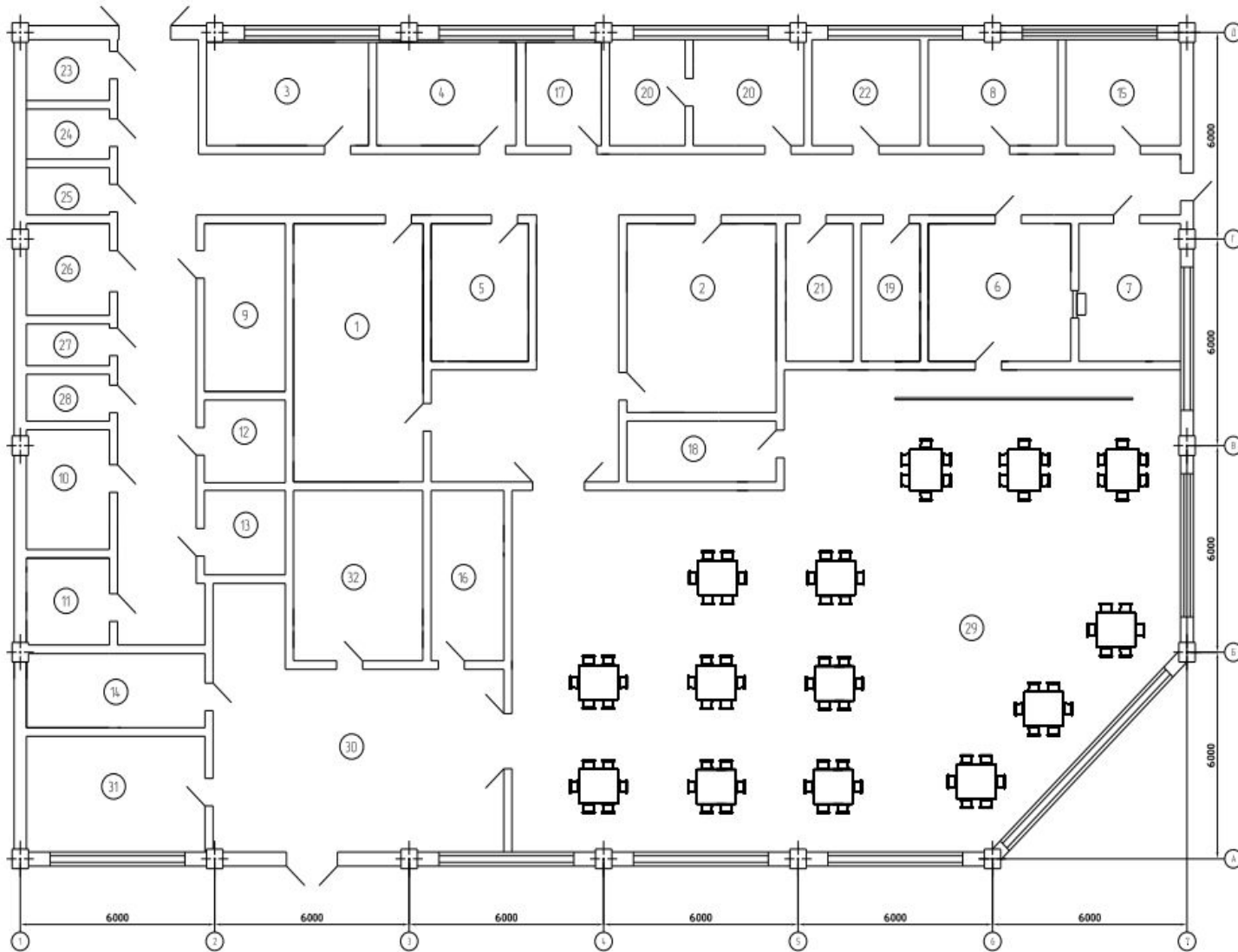
Вид блюда	Процентное соотношение блюда от		Количество блюд, шт. 1722
	общего кол-ва	данной группы	
1	2	3	4
Холодные закуски:	35		603
гастрономические продукты		60	362
салаты		20	121
молоко и кисломолочные продукты		20	120
Бутерброды		10	60
Супы	5		86
Вторые горячие блюда:	40		689
Мясные, рыбные		50	345
овощные.		20	138
крупяные и мучные			
яичные и творожные		30	206
Сладкие блюда	20		344

Определение количества покупных товаров, реализуемых в кафе на 84 места

Наименование	Процентное соотношение	Количество, 689 чел
1	2	5
Горячие напитки	0,1	68,9
Холодные напитки	0,06	41,34
В том числе:		
фруктовая вода	0,02	13,78
минеральная вода	0,01	6,89
натуральный сок	0,02	13,78
напиток собственного производства	0,01	6,89
Хлеб и хлебобулочные изделия	40	27560
В том числе:		
ржаной	20	13780
пшеничный	20	13780
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	0,5	344,5
Конфеты, печенье	0,007	4,82
Фрукты	0,02	13,78
Винно-водочные изделия	0,1	68,9
Пиво	0,025	17,22

Расчетное однодневное меню кафе «Золотая рыбка»

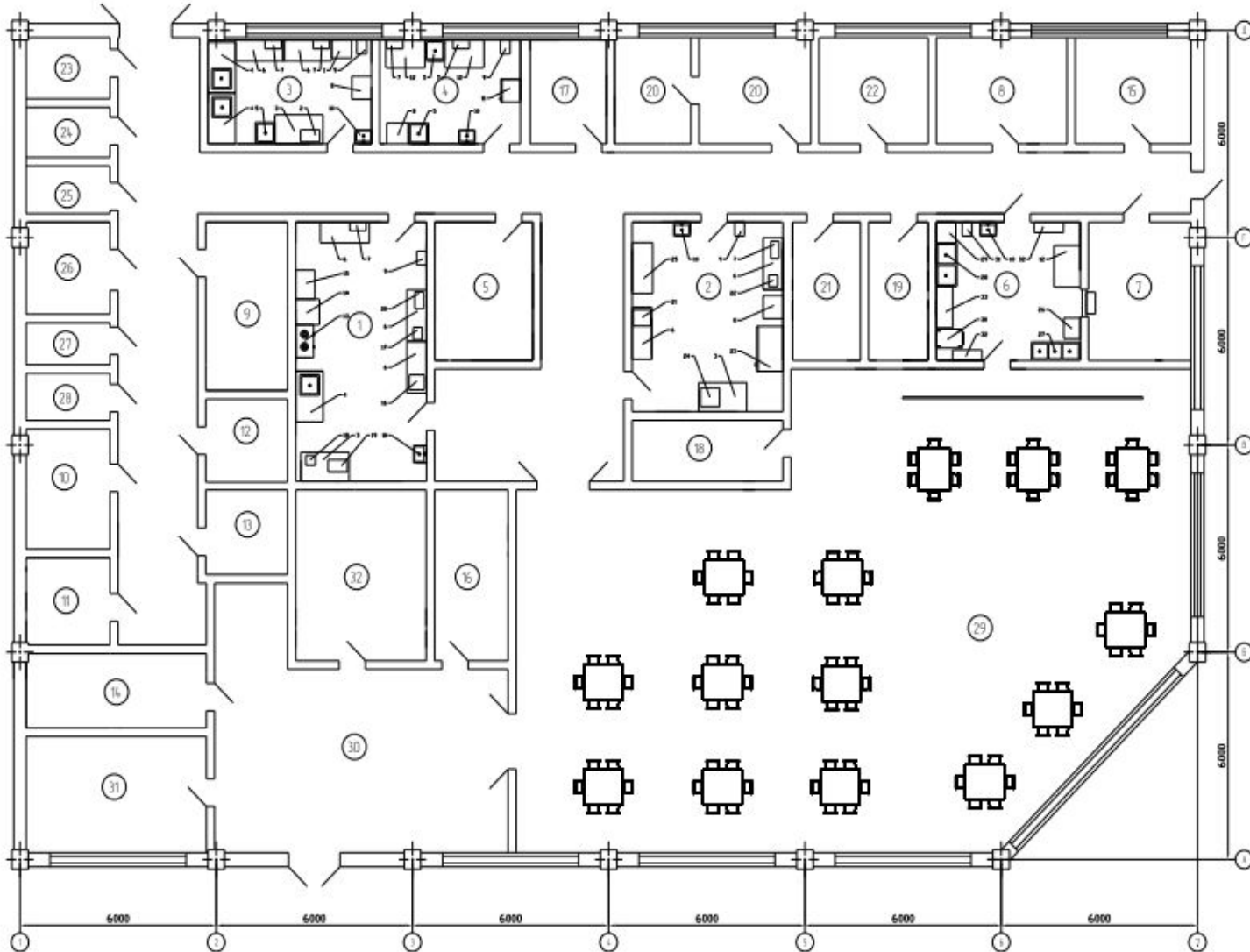
Рецептуры/ ТТК	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во
1	2	3	4
Фирменные блюда			
ТТК 1	Филе семги в сливках	160/50	24
ТТК 2	Салат «Морской бриз»	170	30
ТТК 3	Мидии киви с беконом	150/50	42
Холодные блюда и закуски			
ТТК 4	Икра лососевая с тостами	100/50	30
ТТК 5	Бутерброд с соленой горбушей	60	15
ТТК 6	Бутерброд с семгой слабосоленой	80	15
ТТК 7	Семга слабосоленая (порциями)	90	50
ТТК 8	Ассорти рыбное «Коралл»	185	50
ТТК 9	Судак заливной	150	50
ТТК 10	Горбуша под маринадом	150/50	60
Первые блюда			
ТТК 21	Бульон куриный с сухариками	250/50	15
ТТК 22	Уха рыбацкая из семги и форели	350	15
ТТК 23	Биск из креветок	250	20
ТТК 24	Солянка рыбная	300	21
ТТК 25	Окрошка мясная	250	15



По таблице	Наименование	Количество
1	Гарный стол	24
2	Кухонный стол	20
3	Обычный стол	22
4	Искусственный стол	8
5	Прочий стол	10
6	Мини-сплиты по фуду	16
7	Светильник	10
8	Мини-крановые насосы	10
9	Мини-рабочие насосы	10
10	Кухонная вытяжка, вентиляция и кондиционеры	10
11	Кабель для системы кондиционирования	10
12	Кухонные вытяжки, вентиляторы и кондиционеры	7
13	Кухонные вытяжки, вентиляторы и кондиционеры	7
14	Кухонная вентиляция	10
15	Душевые кабины	10
16	Полочные шкафы	5
17	Зонг-аппараты	10
18	Полочные шкафы	8
19	Кухонные шкафы	10
20	Гарный персонал с фудом	18
21	Гарный персонал	8
22	Полочные шкафы	1
23	Кухонная вытяжка, вентиляция и кондиционеры	1
24	Кухонная вытяжка, вентиляция и кондиционеры	1
25	Вентиляционные системы	1
26	Теплообменники	8
27	Электросчетчик	1
28	Мини-крановые насосы	8
29	Гарный стол	10
30	Вентилятор	10
31	Гарный стол	10
32	Стол	12

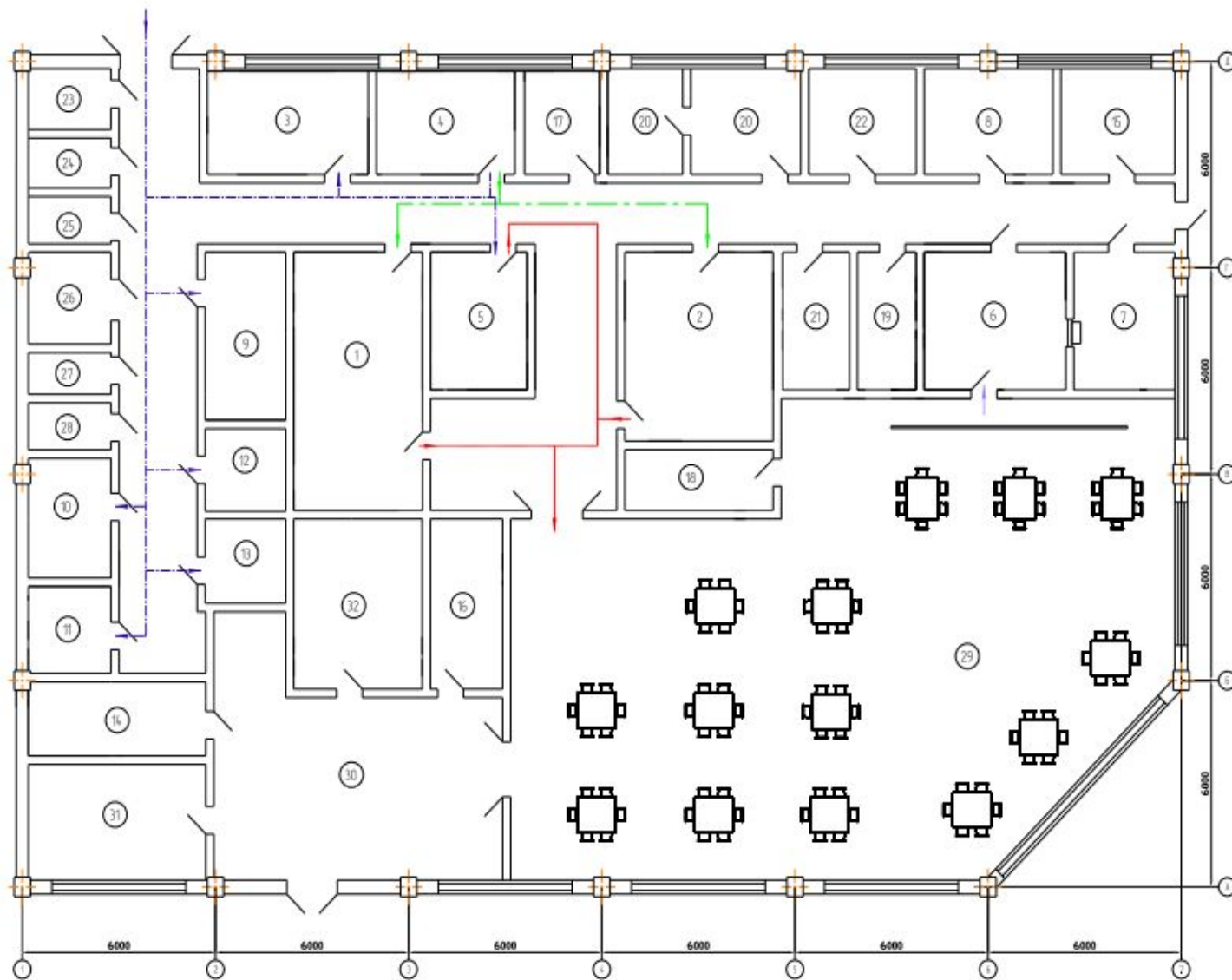
Директор: _____
 Главный инженер: _____
 Главный архитектор: _____
 Главный конструктор: _____
 Проектант: _____
 Инженер: _____

ВКР 2018 19.03.04				Проект рабочего плана на 04 места, в Нижней Новгороде		
Имя	Фамилия	№ докум.	Дата	Лист	Масштаб	Масштаб
Иванов	Петров	000001	2018.03.04	1	1:100	1:100
Иванов	Петров	000001	2018.03.04	1	1:100	1:100
Эксплуатационная компания				АННО ВО УС РД РИК		
Контакт				Формат А3		



№ п/п	Обозначение	Назначение	Кол
1	ПК П 320 (2)	Рабочее компьютерное место	1
2	Б. 30	Рабочее место оператора на месте оператора	1
3	ПК П 508	Служ. ПК оператора связи	1
4	ПК П 508	Служ. ПК оператора связи	1
5	ПК П 5	Ванная комната	1
6	ПК П 508	Служ. ПК оператор связи	2
7	ПК П 275	Служ. компьютер	1
8	ПК П 230	Служ. компьютер	1
9	ПК П 275	Служ. компьютер	1
10	ПК П 275	Служ. компьютер	1
11	ПК П 275 (ПК П 275, 30 см)	Служ. компьютер	1
12	ПК П 275	Служ. компьютер	1
13	ПК П 275	Служ. компьютер	1
14	ПК П 275	Служ. компьютер	1
15	ПК П 275	Служ. компьютер	1
16	ПК П 275	Служ. компьютер	1
17	ПК П 275	Служ. компьютер	1
18	ПК П 275	Служ. компьютер	1
19	ПК П 275	Служ. компьютер	1
20	ПК П 275	Служ. компьютер	1
21	ПК П 275	Служ. компьютер	1
22	ПК П 275	Служ. компьютер	1
23	ПК П 275	Служ. компьютер	1
24	ПК П 275	Служ. компьютер	1
25	ПК П 275	Служ. компьютер	1
26	ПК П 275	Служ. компьютер	1
27	ПК П 275	Служ. компьютер	1
28	ПК П 275	Служ. компьютер	1
29	ПК П 275	Служ. компьютер	1
30	ПК П 275	Служ. компьютер	1
31	ПК П 275	Служ. компьютер	1
32	ПК П 275	Служ. компьютер	1

				БМР 2018 18.03.04			
№ п/п	№ докум.	Дата	Долг.	Исполн.	Исполн.	Исполн.	Исполн.
1	18.03.04	18.03.04	18.03.04	18.03.04	18.03.04	18.03.04	18.03.04
Проект рабочей карты на 84 места, г. Нижний Новгород				Лист 1 из 1			
Расстановка оборудования				ИГО ВО ИС ПК ПК			
Исполн.				Исполн.			



№ п/п	Наименование	Количество
1	Столешница	14
2	Полки	20
3	Облицовка	22
4	Пол	15
5	Пол	10
6	Пол	10
7	Пол	10
8	Пол	10
9	Пол	10
10	Пол	10
11	Пол	10
12	Пол	10
13	Пол	10
14	Пол	10
15	Пол	10
16	Пол	10
17	Пол	10
18	Пол	10
19	Пол	10
20	Пол	10
21	Пол	10
22	Пол	10
23	Пол	10
24	Пол	10
25	Пол	10
26	Пол	10
27	Пол	10
28	Пол	10
29	Пол	10
30	Пол	10
31	Пол	10
32	Пол	10

- Слив
- Холодильники
- Газовые плиты
- Газовые плиты

				ВНП 2018 18.01.04			
№ п/п	№	№	№	№	№	№	№
Проект рабочего плана на 84 места, г.Новый Новгород							
Техническое задание				ИПО ВО ЦС РФ ПК			
Исполнитель				Исполнитель			

Основные экономические показатели

Показатели	Значение показателей за год
1	2
Инвестиции, тыс. руб.	28985,12
Товарооборот, всего, тыс. руб.	172884,98
Оборот продукции собственного производства, тыс. руб.	81358,79
Удельный вес продукции собственного производства, %	47,06
Срок окупаемости капитальных вложений, лет.	1,04
Валовый доход, тыс. руб.	142955,12
Издержки производства и обращения, тыс. руб.	108378,45
Производительность труда, тыс. руб.	6497,96
Среднегодовая заработная плата на одного работника, тыс. руб.	246,36
Прибыль от реализации, тыс. руб.	34576,97
Чистая прибыль, тыс. руб.	27661,58
Рентабельность инвестиций, %	95,43

**Спасибо
за внимание!**