

Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»  
Факультет Сервиса, туризма и технологии общественного питания  
Кафедра технологии и организации общественного питания

# **ПРОЕКТ ЗАКУСОЧНОЙ С ЧАСТИЧНЫМ САМООБСЛУЖИВАНИЕМ НА 25 МЕСТ**

**Выпускная квалификационная работа**

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела»

Автор работы: . Гарипова Г.Ф.  
Руководитель: Гаврилов С.В.

г. Казань  
2021 год

# ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ РАБОТЫ

**Цель данной работы – организовать разработку закусочной с частичным самообслуживанием.**

1. Выполнить технико-экономическое обоснование проекта закусочной с частичным самообслуживанием: охарактеризовать города и места строительства, рассмотреть конкурентоспособность предприятия, исследовать виды, источники и формы снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами.

2. Разработать организационный раздел: охарактеризовать проектируемый закусочной с частичным самообслуживанием, рассмотреть его организационно-правовую форму, структура управления, особенности складского хозяйства и организацию работы производственных цехов, разработать контроль качества кулинарной продукции.

3. Разработать технологический раздел: составить производственную программу проектируемой закусочной с частичным самообслуживанием, определить число потребителей, количество блюд, составить расчетное меню, рассчитать расход сырья и кулинарных полуфабрикатов, произвести расчет площадей служебных и бытовых помещений и общей площади проектируемой закусочной с частичным самообслуживанием.

4. Разработать архитектурно-строительный раздел по проектируемой закусочной с частичным самообслуживанием.

5. Произвести экономические расчеты: план выпуска продукции, план продаж, рассчитать розничный товароборот и валовый доход, оплату труда, издержки производства и осуществить расчет доходов и окупаемости капитальных вложений.

6. Разработать мероприятия по охране труда и противопожарной безопасности для проектируемой закусочной с частичным самообслуживанием.

# ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Проектируемое предприятие общественного питания – закусочную с частичным самообслуживанием – планируется разместить в Авиастроительном районе по ул. Симонова, д.15 (рис.1).



Рис. 1.

В данном районе расположены крупные жилые кварталы, общественные, административные и развита инфраструктура, в частности различный общегородской транспорт в разные части города.

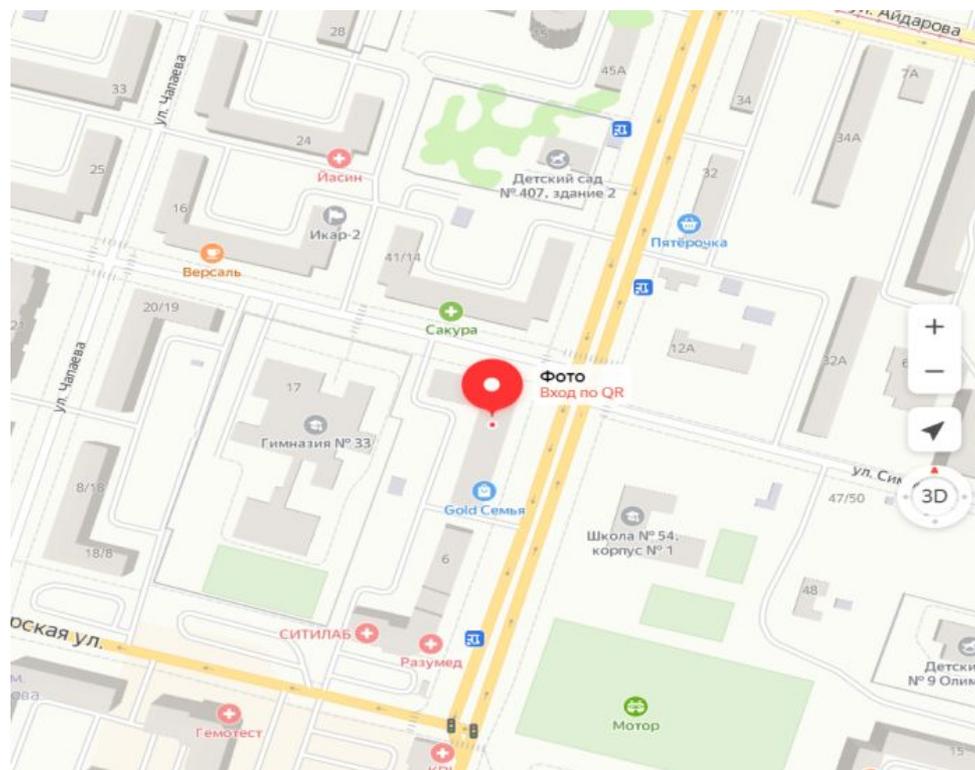
Ближайшие конкуренты проектируемого предприятия:

- кафе и столовые, специализирующиеся на русской кухне;
- суши-бар.

Несмотря на наличие конкуренции, организация предприятия в данном районе обусловлена высокой проходимостью, развитой инфраструктурой и популярностью не дорогих и вкусных обедов у жителей района.

Расчет общей потребности города, городского района или населенного пункта в предприятиях общественного питания определяется соответственно нормативам, в данном случае на 1000 жителей.

Поскольку проектируемое предприятие располагается в авиастроительном районе города, при расчетах используется численность именно этого района. Для проектирования выбран авиастроительный район в связи с тем, что данного формата заведения в нем отсутствуют и есть возможность избежать высокой конкуренции в данном ценовом сегменте именно заведению в формате закусочной.



В ПРОЕКТИРУЕМОМ ЗАВЕДЕНИИ САМООБСЛУЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ВЫГЛЯДЕТЬ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ: ВИСИТ БОЛЬШОЕ МЕНЮ, ЧЕЛОВЕК ПОДХОДИТ ГОВОРIT КАССИРУ ЗА СТОЙКОЙ ЧТО ОН БУДЕТ, КАССИР ЕГО РАССЧИТЫВАЕТ, ЗАКАЗ ПЕРЕДАЕТ НА КУХНЮ, КЛИЕНТУ ДАЮТ НОМЕР ЗАКАЗА, ОН САДИТСЯ НА СВОЕ МЕСТО И ЖДЕТ. ОДНИМ ИЗ ПРИОРИТЕТОВ ПРОЕКТИРУЕМОЙ ЗАКУСОЧНОЙ БУДЕТ ЯВЛЯТЬСЯ РАБОТА НА ДОСТАВКУ, ИЗ РАСЧЕТА ПРИВЛЕЧЬ В КАЧЕСТВЕ ЦЕЛЕВОЙ АУДИТОРИИ МОЛОДЫХ ЛЮДЕЙ, КОТОРЫЕ РАБОТАТЬ ИЗ ДОМА, УДАЛЕННО. В СВЯЗИ С ЭТИМ, МЕНЮ ЗАКУСОЧНОЙ БУДЕТ СМЕШАННЫМ, ВКЛЮЧАЮЩИМ КАК КЛАССИЧЕСКИЙ АССОРТИМЕНТ ЗАКУСОЧНЫХ, ТАК И БЛЮДА, РЕАЛИЗУЕМЫЕ ПОСРЕДСТВОМ ДОСТАВКИ, НАПРИМЕР, ТОРТИЛЬЮ, ЧИКЕНБУРГЕР, ЧИЗБУРГЕР И Т.Д.

# СТРУКТУРЫ УПРАВЛЕНИЯ РЕСТОРАНОМ



Рисунок 2.1 – Структура управления персоналом

ООО «Selfeat»

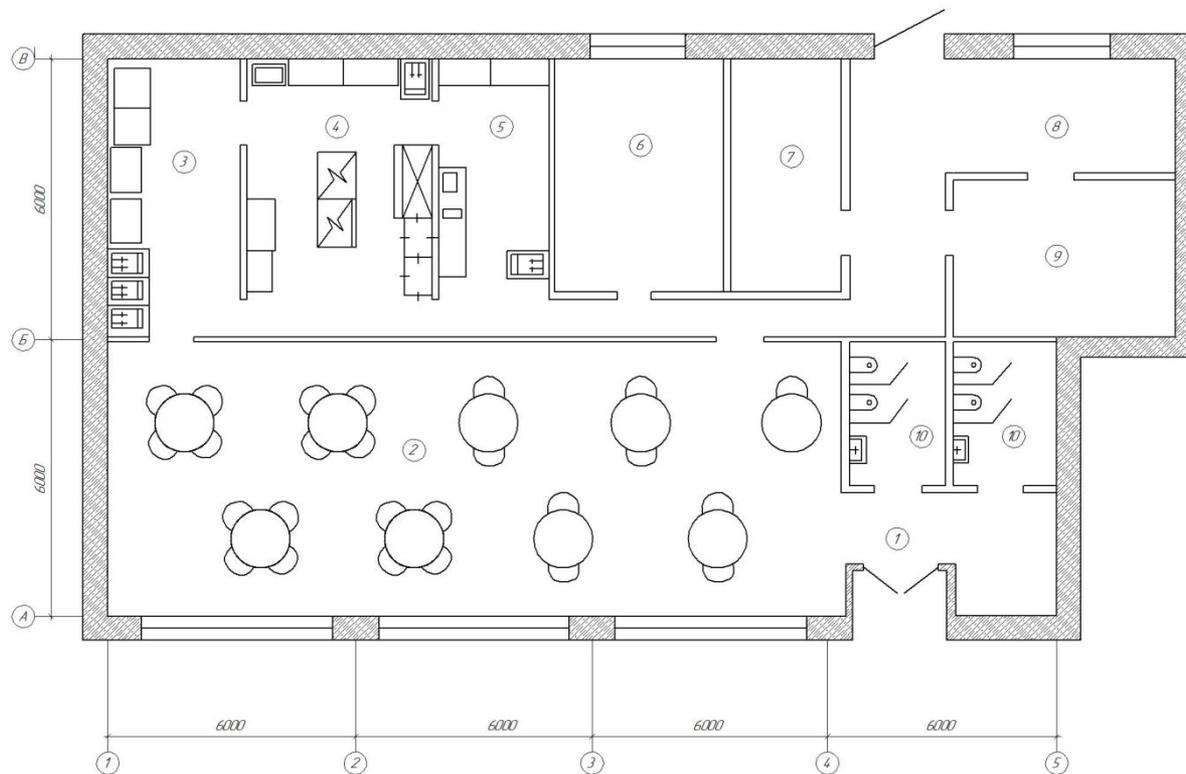
# КОЛИЧЕСТВО ПОСЕТИТЕЛЕЙ ПО КАЖДОМУ ЧАСУ

Часы работы предприятия	Оборачиваемость за один час	Загрузка зала, (%)	Количество посетителей	Коэффициент перерасчета блюд, К
10.00-11.00	2,0	40	20	0,06
11.00-12.00	2,0	80	40	0,11
12.00-13.00	2,0	100	50	0,13
13.00-14.00	2,0	100	50	0,13
14.00-15.00	2,0	100	50	0,13
15.00-16.00	2,0	30	15	0,04
16.00-17.00	2,0	40	20	0,06
17.00-18.00	2,0	50	25	0,07
18.00-19.00	2,0	90	45	0,13
19.00-20.00	1.5	80	30	0,09
20.00-21.00	1.5	50	19	0,05
21.00-22.00	1.5	50	19	0,05
Итого			<b>383</b>	1,0

– Состав и площади помещений

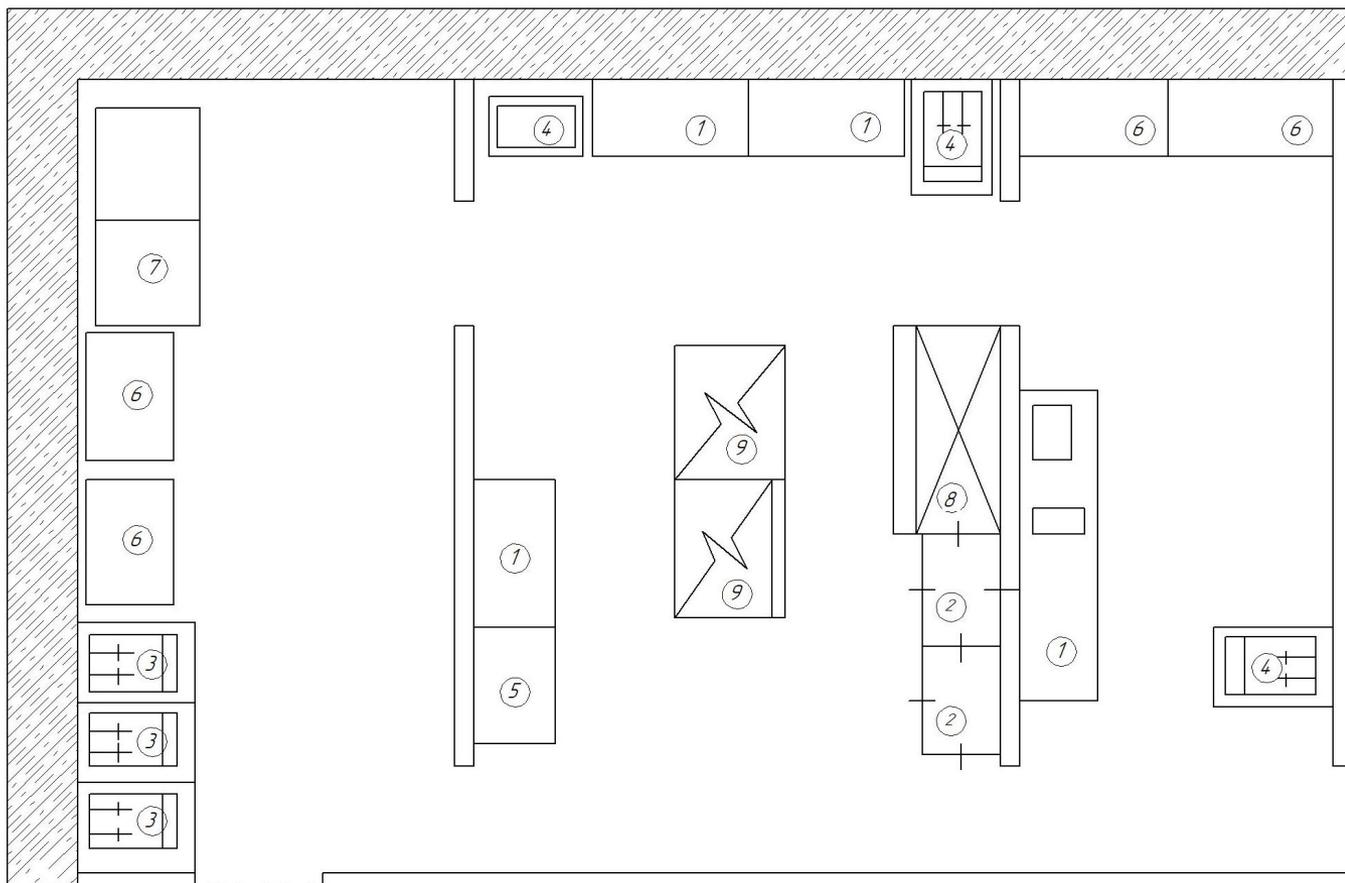
Наименование помещения	Площадь, м	
	расчетная	компоновочная
Складские помещения	-	-
Кладовая картофеля и овощей	2,4	2,5
Камера фруктов, зелени и напитков	2,4	2,5
Кладовая сухих продуктов	5,3	5,5
Молочно-жировая камера и гастрономии	3,1	3,5
Мясо-рыбная камера	12,5	12,5
Производственные помещения	-	-
Мясо-рыбный цех	13,3	13,3
Овощной цех	12,4	16
Горячий цех	22,6	23,0
Холодный цех	14,9	15,0
Кондитерский цех:	-	-
помещение для подготовки яиц	6,7	9,4
помещение для подготовки сырья	6,7	7,1
помещение замеса теста, разделки и выпечки	14,1	20,3
моечная внутрицеховой тары и инвентаря	4,8	4,8
кладовая суточного запаса сырья	6,1	12,9
Моечная кухонной посуды	6,4	5,6
Моечная столовой посуды	15,3	14,0
Помещение заведующего производством	8,0	11,1
Раздаточная	-	15,1
Административно-бытовые помещения	-	-
Кабинет директора	20,0	20,0
Туалет для персонала (мужской)	-	4,0
Туалет для персонала (женский)	-	4,0
Гардероб для персонала	30,0	18,9
Помещения для потребителей	-	-
Основной зал	40,0	50,0
Вестибюль	20,0	20,0
Туалет для посетителей (мужской)	-	4,8
Технические помещения	22,3	23,0
Итого	289,3	338,8

План закусочной «Selfeat» представлен на рис.



1 – холл; 2 – зал; 3 – моечная; 4 – горячий цех; 5 – холодный цех; 6 – служебное помещение; 7 – охлажденная камера; 8 – закусочная; 9 – кладовая; 10 – санузел.

План цеха закусочной «Selfeat» представлен на рис.



1 – рабочий стол; 2 – плиты; 3 – ванна моечная; 4 – раковина для рук; 5 – раздача; 6 – стол; 7 – шкаф для посуды; 8 – холодильник; 9 – духовой шкаф.

## Расчет прибыли и рентабельности проектируемой закусочной

№ п/п	Наименование показателя	Единица измерения	Значение показателя
1	Товарооборот	тыс. руб.	37686,7
2	Удельный вес продукции собственного производства	%	93,3
3	Численность работников предприятия:		
	всего	чел	13,0
	в том числе работников производства	чел.	10,0
4	Средняя выработка:		
	работника предприятия	тыс. руб.	8696,9
	работника производства	тыс. руб.	28989,7
5	Валовой доход:		
	сумма	тыс.руб.	62780,6
	% к товарообороту	%	66,6
6	Издержки производства и обращения:		
	сумма	тыс. руб.	15830,93
	% к товарообороту (уровень издержек)	%	68,5
7	Фонд заработной платы:		
	сумма	тыс.руб.	5685,0
	% к товарообороту	%	15,1
8	Средняя заработная плата работника предприятия	руб.	36442,0
9	Балансовая прибыль:		
	сумма	тыс. руб.	31998,5
	% к товарообороту	%	84,9
10	Рентабельность товарооборота	%	51,0
11	Срок окупаемости капитальных вложений	год	1,6

**В выпускной квалификационной работе Проектируемая закусочная с частичным самообслуживанием будет расположена в Авиастроительном районе города Казань, по адресу: г.Казань, ул. Симонова, д.15. Основными угрозами выступают ограничения, связанные с продлением пандемии COVID – 19, повышение активности конкурирующих заведений и снижение платежеспособности клиентов..**

**Источниками снабжения ресторана продовольственными товарами будут являться организации г. Казани. Продукты будут доставляться на основе долгосрочных договоров транспортом поставщика.**

**По ассортименту реализуемой продукции проектируемая закусочная с частичным самообслуживанием «Selfeat» относится к категории: общего типа, действует система частичного самообслуживания со свободным выбором блюд. Для сокращения площади торгового зала и увеличения пропускной способности здесь устанавливают высокие столы, за которыми потребители могут есть стоя. Изготавливаемая продукция: бутерброды, салаты, горячие блюда, пицца, мучные кондитерские изделия, горячие и холодные напитки.**

**В закусочной с частичным самообслуживанием «Selfeat» действует линейный тип организационной структуры управления, основывающийся на принципе разделения поручений между сотрудниками, согласно которому старший отдает распоряжения нижестоящему работнику.**

**Фонд заработной платы составляет 5685,0тыс. руб. Средняя заработная плата работника предприятия - 36442,0 руб. Балансовая прибыль составит 31998,5 тыс. руб. Рентабельность товарооборота – 51%. Срок окупаемости капитальных вложений 1,6 лет.**

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**