

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ
И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

Организация работы ресторана грузинской кухни на 50 посадочных мест в городе Сочи, Краснодарского края

Автор работы: З.В. Пименидис
Направление подготовки 19.03.04 ТПООП
Руководитель работы: А.М. Емельянов

В проекте ресторана грузинской кухни на первом месте стояли ассоциации. Заходя в ресторан, посетитель должен сразу погрузиться в теплую атмосферу Грузии. Для создания уютной и колоритной атмосферы в ресторане отлично подойдет «грузинский стиль» этнический дизайн с историческим уклоном. Приятное освещение и оригинальный колоритный декор – все до мелочей продумано для юта наших посетителей.



Цель ресторана национальной кухни Грузии открытие на рынке ресторанного бизнеса конкурентного предприятия с целью получения прибыли и удовлетворения пожеланий потребителей в большинстве со средним уровнем дохода.

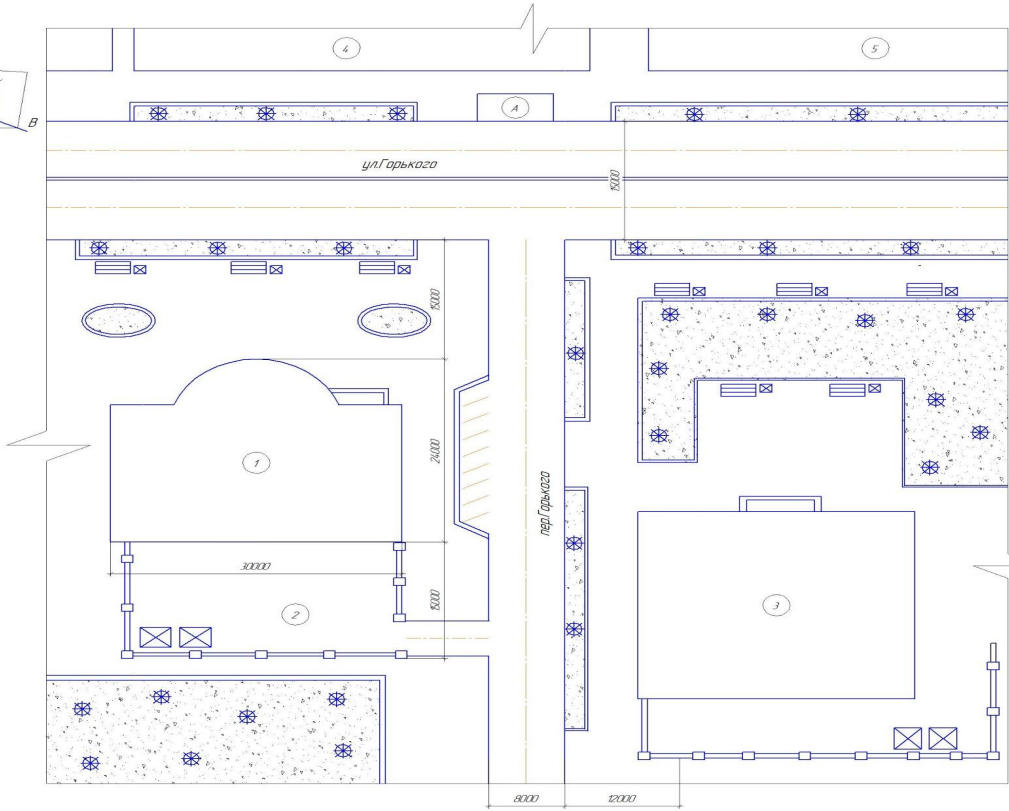
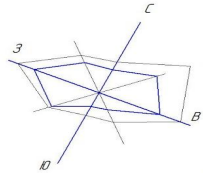
Сочи - административный центр муниципального образования город-курорт Сочи. Расположен на северо-восточном побережье Чёрного моря в Краснодарском крае.











На данный момент город Сочи располагает достаточным объемом финансов, инвестиций, профессиональными кадрами и профильными учебными заведениями. В городе Сочи наблюдается прирост населения более половины проживающих ниже пенсионного возраста, и принимают активное участие в экономике города. Новых жителей привлекает благоприятная экологическая обстановка и климат в городе. Численность населения города Сочи на 1 января 2019 года составляла 524 023 человек

СИТУАЦИОННЫЙ ПЛАН

02-0609-19.03.04-ДС-19.03-19



Условные обозначения

-  — Тротуар
-  — Дорога
-  — Цветочный бак
-  — Газон
-  — Деревья
-  — Лавочка
-  — Забор
-  — Остановка

Экспликация зданий и сооружений

| № | Наименование | Кол. | Прим. |
|---|------------------------|------|---------|
| 1 | Проектируемый ресторан | 1 | 50 кв.м |
| 2 | Мозаичный двор | 1 | |
| 3 | "Садик" | 1 | |
| 4 | Возлежат | 2 | |
| 5 | Жилки 4-х этажный дом | 1 | |

ВКР-ДАУ-19.03.04-ДС-19.03-19

Ситуационный план

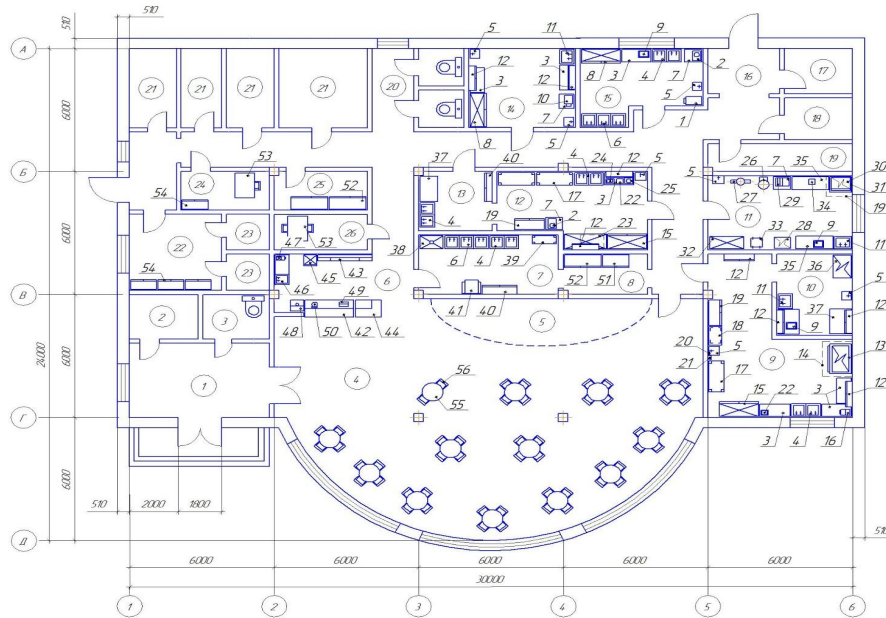
Архитектор: Карвада
Инженер: Карвада
Масштаб: 1:200

| | |
|---------|---------|
| Исполн: | Карвада |
| Провер: | |
| Дата: | |
| Лист: | 1 |
| Всего: | 1 |

ПОЭТАЖНЫЙ ПЛАН С РАССТАНОВКОЙ ОБОРУДОВАНИЯ

02-0609-10-10204-ДС.00-ч.02

План на отм. 0.00



Спецификация оборудования

| № | Наименование | Кол. | Объем |
|----|------------------------------------|------|------------|
| 1 | Напольная плитка | 1 | ВМ48-Ю |
| 2 | Оборудовка | 1 | СД-40 |
| 3 | Стол производственный | 7 | СТ4-12/6 |
| 4 | Ванна моечная 2-х секционная | 5 | ВМ-21/456 |
| 5 | Раконья | 6 | Натра 40х0 |
| 6 | Ванна моечная 3-х секционная | 2 | ВМ-3 |
| 7 | Стол подставка | 3 | СТЕ-123 |
| 8 | Шкаф холодильный | 2 | ШХФП194 |
| 9 | Весы настольные | 2 | ВН-150 |
| 10 | Миксеры | 1 | М-800 |
| 11 | Ванна моечная | 3 | ВМ-21/456 |
| 12 | Полов. настольная | 7 | ПН-1200 |
| 13 | Плита электрическая | 1 | ЭП-6400 |
| 14 | Домк. выкатной | 2 | 3000-1200 |
| 15 | Шкаф холодильный | 2 | ХМ100РК |
| 16 | Архивный шкаф | 1 | МАР5303 |
| 17 | Столеш. кухонная | 2 | СП-54 |
| 18 | Столеш. керамич. | 1 | ТСМ40-ТТ |
| 19 | Шкаф закрытый | 2 | Ш-1206 К |
| 20 | Диспенс. жидкого мыла | 1 | РДС-3019 |
| 21 | Розетка/вилка сенсорная | 1 | ОР-8805 |
| 22 | Весы паровые | 2 | SW-KW |
| 23 | Стол складной | 1 | СМТ П/Т/Н |
| 24 | Миксер ручный | 1 | МАКС-200 |
| 25 | Самовар/чайник | 1 | SAMUIS 52 |
| 26 | Тестодел. | 1 | ФМАР-7/5 |
| 27 | Микропосудомоеч. | 1 | АПСУ |
| 28 | Шкаф расстоечный | 1 | Р-13 |
| 29 | Тестоформовочная машина | 1 | ГАМР-30 |
| 30 | Печь конвекционная | 1 | УР6606 |
| 31 | Столеш. под оборудование | 1 | ПВ-64 |
| 32 | Стол складной | 1 | СДЕ-123 |
| 33 | Полов. выкатной | 1 | ПШ-16 |
| 34 | Оборуд. | 1 | ОР-10 |
| 35 | Стол рабочий | 2 | СТРФ-1506 |
| 36 | Граль. мойка | 1 | ВМ-100 |
| 37 | Стол производственный | 3 | СТ-1200 |
| 38 | Стол для сбора остатков пищи | 1 | СТЕ-П/У/90 |
| 39 | Столеш. для посуды | 1 | СП-125 |
| 40 | Плита-шкар. настольная | 2 | ПН-422 |
| 41 | Машина посудомоечная | 1 | МПК-500 |
| 42 | Различ. герметик | 1 | - |
| 43 | Приобод. пристенный | 1 | - |
| 44 | Приобод. для мойки/раковины и моек | 1 | - |
| 45 | Шкаф холодильный барный | 1 | ХМ-SC98 |
| 46 | Стол с мойочной ванной | 1 | ПТ-14 |
| 47 | Льдогенератор | 1 | ГСЗСР/М |
| 48 | Специализированная машина | 1 | СММ-3000E |
| 49 | Аппарат кофе-на-песке | 1 | АК/8-2М |
| 50 | Чайник | 1 | ВТ549А |
| 51 | Шкаф для посуды | 1 | ШП-2 |
| 52 | Шкаф для белья | 2 | ШП-1 |
| 53 | Стол офисный | 2 | - |
| 54 | Шкаф-стеллаж | 6 | - |
| 55 | Стол 2-х настольный | 10 | - |
| 56 | Стол | 60 | - |

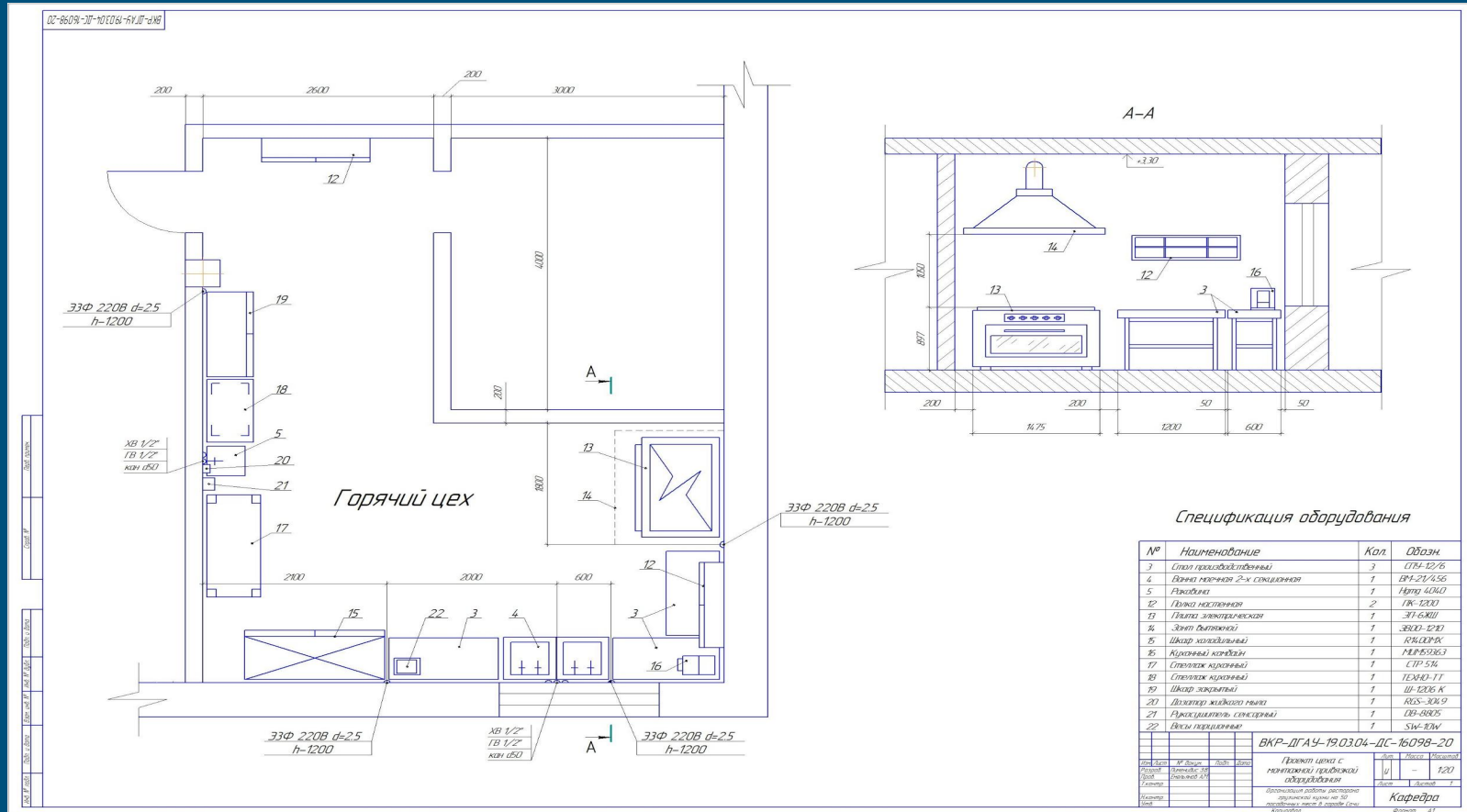
ВКР-ДП/АУ-19.03.04-ДС-16098-20

| № | Имя | Фамилия | Должность | Подпись | Дата |
|----|------------|---------|---------------|---------|------|
| 1 | Иванов | И.И. | Проектировщик | | |
| 2 | Петров | П.П. | Инженер | | |
| 3 | Сидоров | С.С. | Инженер | | |
| 4 | Куликов | К.К. | Инженер | | |
| 5 | Левин | Л.Л. | Инженер | | |
| 6 | Смирнов | С.С. | Инженер | | |
| 7 | Морозов | М.М. | Инженер | | |
| 8 | Васильев | В.В. | Инженер | | |
| 9 | Попов | П.П. | Инженер | | |
| 10 | Соловьев | С.С. | Инженер | | |
| 11 | Тихонов | Т.Т. | Инженер | | |
| 12 | Яковлев | Я.Я. | Инженер | | |
| 13 | Зинченко | З.З. | Инженер | | |
| 14 | Березин | Б.Б. | Инженер | | |
| 15 | Воробьев | В.В. | Инженер | | |
| 16 | Григорьев | Г.Г. | Инженер | | |
| 17 | Давыдов | Д.Д. | Инженер | | |
| 18 | Жуков | Ж.Ж. | Инженер | | |
| 19 | Заболотный | З.З. | Инженер | | |
| 20 | Иванов | И.И. | Инженер | | |
| 21 | Климов | К.К. | Инженер | | |
| 22 | Колесников | К.К. | Инженер | | |
| 23 | Королев | К.К. | Инженер | | |
| 24 | Курочкин | К.К. | Инженер | | |
| 25 | Лавров | Л.Л. | Инженер | | |
| 26 | Леонов | Л.Л. | Инженер | | |
| 27 | Литвинов | Л.Л. | Инженер | | |
| 28 | Лобанов | Л.Л. | Инженер | | |
| 29 | Лыткин | Л.Л. | Инженер | | |
| 30 | Мельников | М.М. | Инженер | | |
| 31 | Михайлов | М.М. | Инженер | | |
| 32 | Морозов | М.М. | Инженер | | |
| 33 | Мухоморов | М.М. | Инженер | | |
| 34 | Назаров | Н.Н. | Инженер | | |
| 35 | Новиков | Н.Н. | Инженер | | |
| 36 | Овсянников | О.О. | Инженер | | |
| 37 | Орлов | О.О. | Инженер | | |
| 38 | Осипов | О.О. | Инженер | | |
| 39 | Павлов | П.П. | Инженер | | |
| 40 | Панин | П.П. | Инженер | | |
| 41 | Парфенов | П.П. | Инженер | | |
| 42 | Пестов | П.П. | Инженер | | |
| 43 | Петров | П.П. | Инженер | | |
| 44 | Петухов | П.П. | Инженер | | |
| 45 | Попов | П.П. | Инженер | | |
| 46 | Попов | П.П. | Инженер | | |
| 47 | Попов | П.П. | Инженер | | |
| 48 | Попов | П.П. | Инженер | | |
| 49 | Попов | П.П. | Инженер | | |
| 50 | Попов | П.П. | Инженер | | |
| 51 | Попов | П.П. | Инженер | | |
| 52 | Попов | П.П. | Инженер | | |
| 53 | Попов | П.П. | Инженер | | |
| 54 | Попов | П.П. | Инженер | | |
| 55 | Попов | П.П. | Инженер | | |
| 56 | Попов | П.П. | Инженер | | |

Исполнитель: **Каредра**

02-0609-10-10204-ДС.00-ч.02

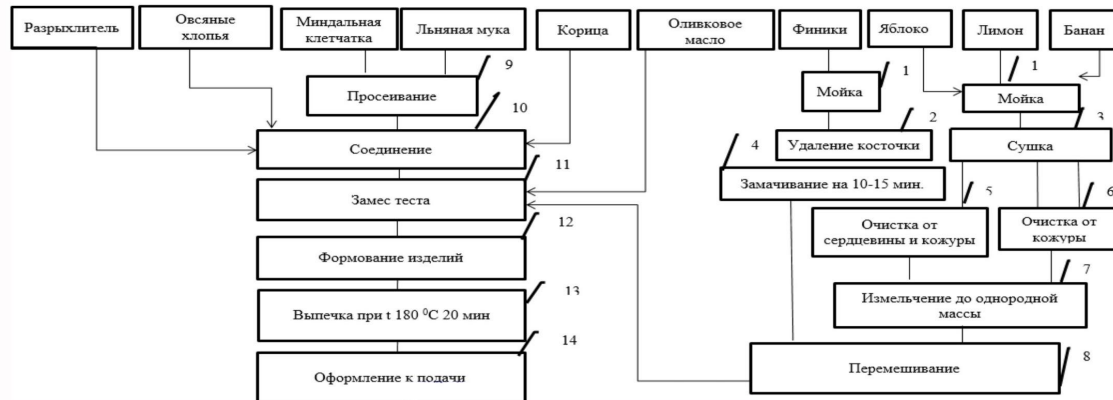
ПРОЕКТ ЦЕХА С МОНТАЖНОЙ ПРИВЯЗКОЙ ОБОРУДОВАНИЯ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА БЛЮДА

02-6006-20-10006-01.И-216

Схема приготовления блюда: «Овсяное печенье с функциональными ингредиентами»



Перечень основных элементов схемы для приготовления блюда: «Овсяное печенье с функциональными ингредиентами»

| № п/п | Наименование операций | Кол-во операций | Наименование оборудования | Обозначение |
|-------|---------------------------------|-----------------|------------------------------|-----------------|
| 1 | Мойка | 2 | Ванна моечная 2-х секционная | ВМ-21/456 |
| 2 | Удаление косточки | 1 | Стол производственный | СПУ-12/6 |
| 3 | Сушка | 1 | Стол производственный | СПУ-12/7 |
| 4 | Замачивание на 10-15 мин. | 1 | Стол производственный | СПУ-12/8 |
| 5 | Очистка от сердцевины и кожуры | 1 | Стол производственный | СПУ-12/9 |
| 6 | Очистка от кожуры | 1 | Стол производственный | СПУ-12/10 |
| 7 | Измельчение до однородной массы | 1 | Кухонный комбайн | MUM 5 MUM 59363 |
| 8 | Перемешивание | 1 | Стол рабочий | СПРО-1512 |
| 9 | Просеивание | 1 | Мукопросеиватель | ATESY |
| 10 | Соединение | 1 | Стол рабочий | СПРО-1512 |
| 11 | Замес теста | 1 | Тестомес | FIMAR 7/S |
| 12 | Формование изделий | 1 | Стол охлаждаемый | СШС-0.2 |
| 13 | Выпечка при t 180 °C 20 мин | 1 | Печь конвекционная | UME606 |
| 14 | Оформление к подачи | 1 | Стол Производственный | СПУ-12/6 |

| | | | |
|---------------------------------|---|---------|-------------|
| ВКР-ДТ.А.9-19.03.04-ДС-46098-20 | | | |
| Исполн. | И.И.Иванов | Проф. | Иванов И.И. |
| Специал. | Технология приготовления пищи | Курс | 1 |
| Семестр | 1 | Семестр | 1 |
| Тема | Технологическая схема блюда | | |
| Наименование | Овсяное печенье с функциональными ингредиентами | | |
| Дата | 12.03.2020 | | |
| Страница | 1 из 1 | | |

Кафедра

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА

02-6609-10-110104-61Д-06

Таблица - Сводная таблица основных экономических показателей

| № п/п | Показатели | Сумма за год тыс. руб. |
|-------|--|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Розничный товарооборот, тыс.руб., в том числе: | 133 632,44 |
| 1.1. | товарооборот по продукции собственного производства | 95 871,73 |
| 1.2. | товарооборот по покупным товарам | 37 760,71 |
| 2. | Валовой доход, тыс.руб. | 72 142,43 |
| 3. | Издержки производства и обращения, тыс.руб. | 26 282,65 |
| 4. | Капитальные вложения (стоимость основных фондов), тыс.руб. | 49 060,00 |
| 5. | Налог на имущество, тыс.руб. | 1 079,32 |
| 6. | Прибыль до налогообложения, тыс.руб. | 44 780,46 |
| 7. | Налог на прибыль, тыс.руб. | 8 956,09 |
| 8. | Прибыль, тыс.руб. | 35 824,37 |
| 9. | Срок окупаемости, лет | 1,4 |
| 10. | Рентабельность, % | 27% |

02-6609-10-110104-61Д-06

02-6609-10-110104-61Д-06

02-6609-10-110104-61Д-06

02-6609-10-110104-61Д-06

| | | | | | | | |
|--------------------------|--------|------|-------|-------------------------------|------|-------|--|
| | | | | ВКР-ДГАУ-19.03.04-ДС-16098-20 | | | |
| № п/п | И.Руб. | Сум. | Векс. | И.Руб. | Сум. | Векс. | |
| Экономические показатели | И.Руб. | Сум. | Векс. | И.Руб. | Сум. | Векс. | |
| Экономический эффект | И.Руб. | Сум. | Векс. | И.Руб. | Сум. | Векс. | |
| Итого: | И.Руб. | Сум. | Векс. | И.Руб. | Сум. | Векс. | |

Экономический эффект - 120

Экономический эффект - 120

Кафедра

Курсовая работа