

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА



Тема: «Проектирование ресторана»

Институт торговли, пищевых технологий и сервиса

Направление подготовки

19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*

Направленность (профиль)

Технология продукции и организация

Студент

Афанасьева Виктория

Вадимовна

Группа ТПОП-16

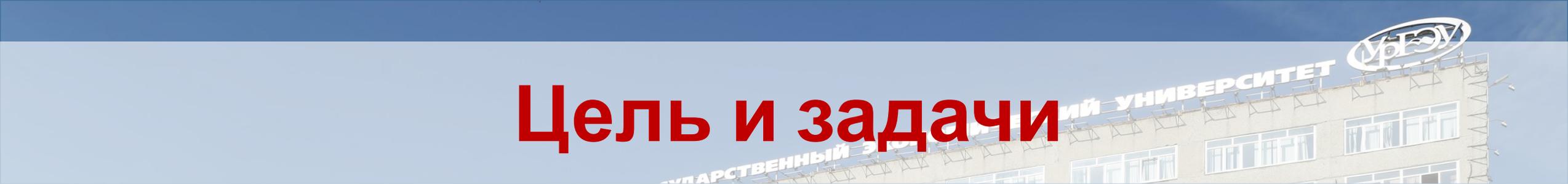
Руководитель

Чугунова О.В., профессор, д.т.н.

Содержание

- 1 Технико-экономическое обоснование
- 2 Организационно- технологический раздел
- 3 Проектирование прочих помещений
- 4 Расчет площади предприятия
- 5 Организация снабжения
- 6 Архитектурно-строительный раздел
- 7 Экономический раздел

Цель и задачи

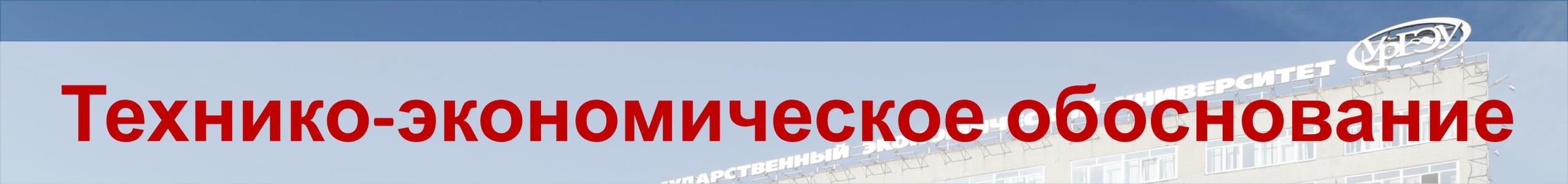


Целью дипломного проекта является проектирование ресторана итальянской кухни в городе Заречный.

Поставленная цель включает в себя ряд взаимосвязанных задач:

- разработка технико-экономического обоснования проекта;
- составление производственной программы;
- составление графика реализации и графика приготовления блюд;
- осуществление технического проектирования складских помещений, горячего, холодного цехов, административно- бытовых помещений, помещений для потребителей и прочих производственных помещений;
- расчет и подбор оборудования всех помещений ресторана;
- расчет численности производственного персонала и составление графиков выхода их на работу;
- расчет площадей помещений;
- разработка архитектурно-строительного решения проектируемого ресторана;
- компоновка помещений ресторана;
- экономическое обоснование принимаемых решений.

Технико-экономическое обоснование



Тип (класс) предприятия: ресторан высшего класса с итальянской кухней.

Характеристика места строительства: проектируемый ресторан итальянской кухни на 150 посадочных мест располагается в отдельно стоящем здании в городе Заречный по ул. Победы 9.

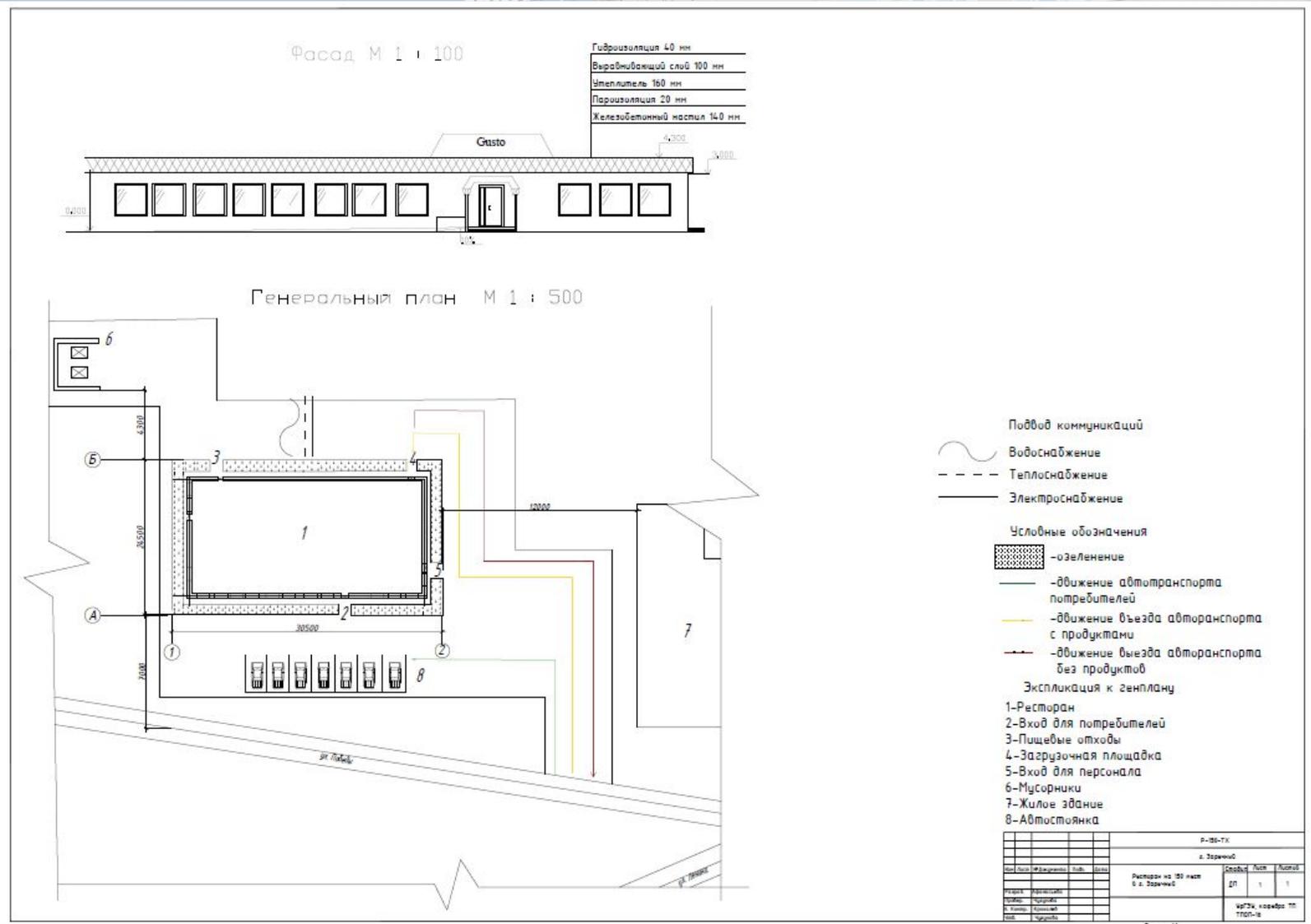
Контингент: потребители среднего возраста 25-45 лет: рабочие, молодые люди, семейные пары.

Режим работы с 11:00 до 23:00.

Варианты меню: со свободным выбором блюд на день и вечер, банкет, бизнес-ланч.

Методы и формы обслуживания: обслуживание официантами, с последующим расчетом.

Генеральный план



Планировочное решение



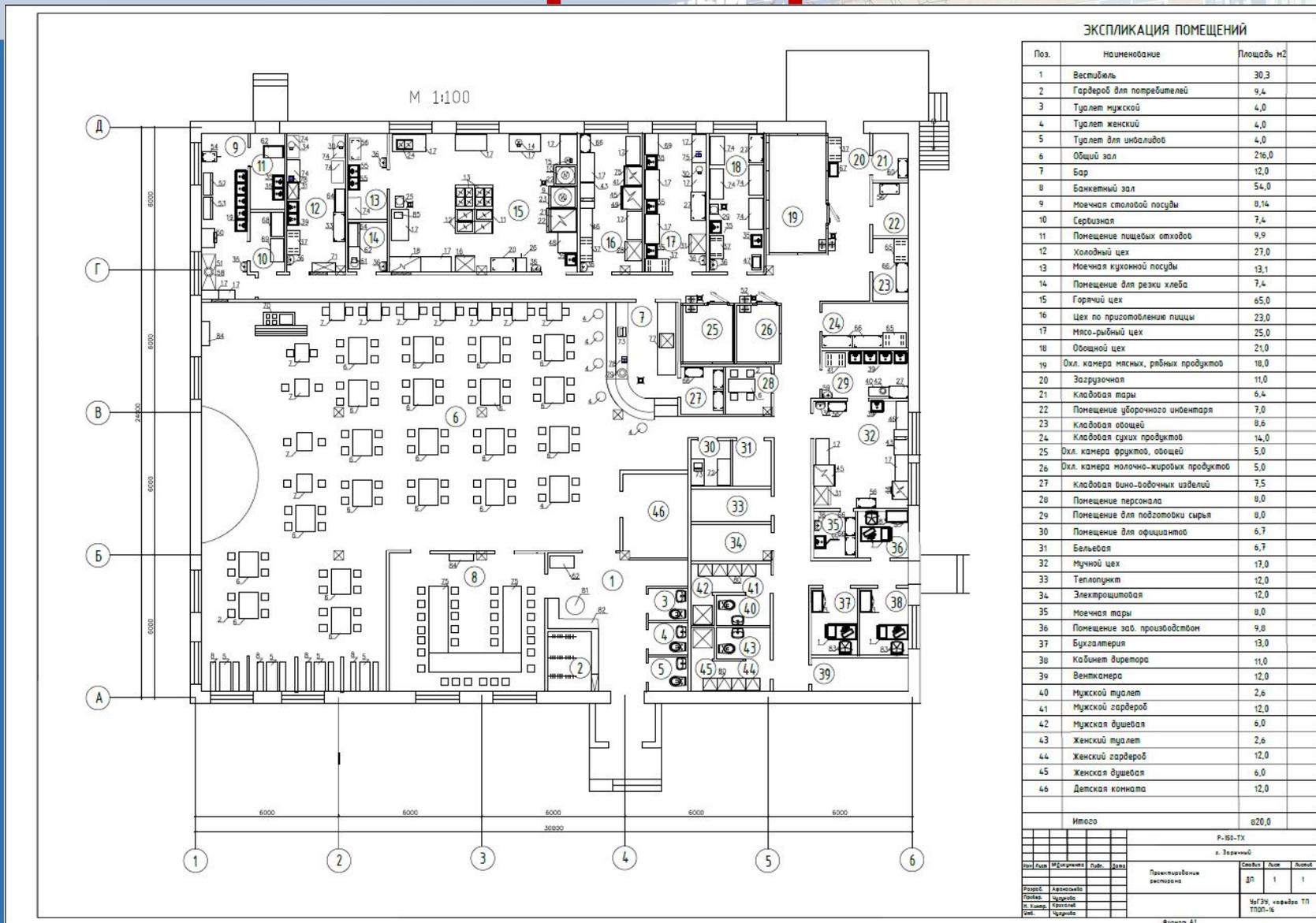
Основные группы помещений: Состав производственных помещений включает: заготовочные цеха, доготовочные цеха, моечные кухонной и столовой посуды, административно-бытовые, технические и помещения для потребителей.

Количество производственного персонала: 26 человек

Количество обслуживающего персонала: 27 человек

Организация работы зала: При входе в ресторан гостей встречает хостес, они могут оставить одежду в гардеробе, и подождать столик на диване, далее обслуживание происходит за столами с предварительной сервировкой, после получения заказа официант делает дополнительную сервировку. Оплата заказов осуществляется как наличными деньгами, так и безналичными с помощью терминала.

План предприятия



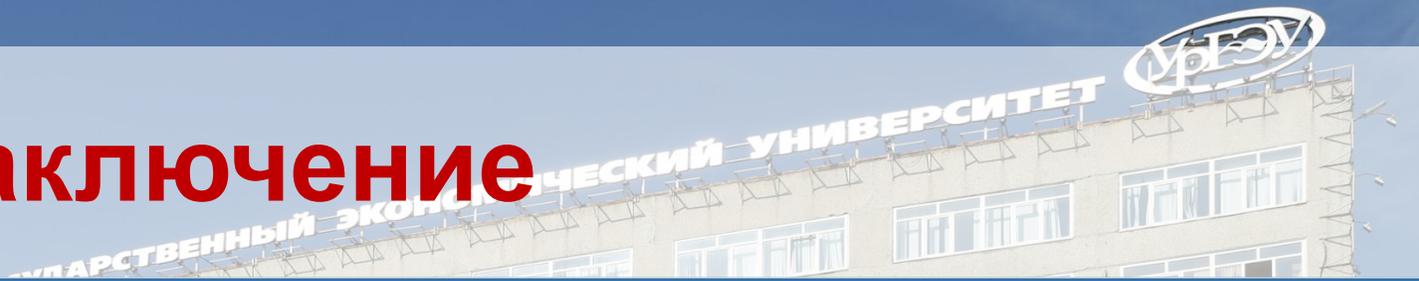
				Р-181-ТХ			
				г. Заречный			
Изм.	Дата	Исполнитель	Подп.	Знак	Листов	Итого	Лист
					01	1	1
Разработчик	Александров				Лист 1 из 1		
Проверенный	Сидоров				№1/2016, №1/2016 ТП		
В.зам.пр.	Петров				ТП01-16		
Исполнитель	Сидоров				Формат А1		

Таблица экономических показателей

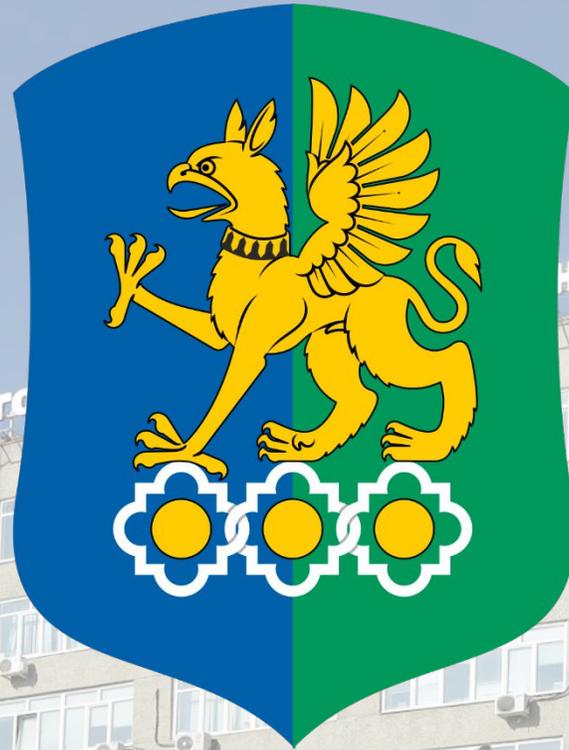


Показатели	Единицы измерения	План на первый год
Годовой товарооборот	тыс. руб.	77234,0
Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	57998,5
Удельный вес продукции собственного производства	%	75,1
Численность работников предприятия	человек	68,0
- в том числе работников производства	человек	26,0
Выпуск блюд	тыс. блюд	817,3
Выработка на одного работника производства	тыс. руб.	6583,3
Валовой доход	тыс. руб.	37120,5
- в процентах к товарообороту	%	48,1
Издержки производства и обращения	тыс. руб.	6313,1
- в процентах к товарообороту	%	8,2
Чистая прибыль	тыс. руб.	19234,0
- в процентах к товарообороту	%	24,9
Фонд оплаты труда	тыс. руб.	11913,6
Фонд заработной платы одного работника производства в месяц	руб.	38184,6
Срок окупаемости	лет	6,2
Рентабельность авансированного капитала	%	16,1

Заключение



Данный дипломный проект выполнен на тему: «Проектирование ресторана». Проект выполнен с учетом новых технологий и применением нового оборудования. В работе проведено технико-технологическое обоснование проекта. А именно: обоснование необходимости строительного предприятия здания, пропускной способности; обоснование места вектора строительства; обоснование режимов работы; расчет дневной производственной программы; составление меню; рассмотрена организация обслуживания и организация производства. В работе показаны применяемые в ресторане принципы организации снабжения и складского хозяйства, производства, труда, обслуживания и управления, проведен расчет экономической эффективности проекта. В результате проведенного исследования разработан ресторан «Gusto», срок окупаемости которого составил 6,2 лет.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

