



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего
образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г.
Разумовского (Первый казачий университет)»

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) ФГБОУ ВО
«МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»

ПРОЕКТ «ЦЕНТРА КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ» **КУБАНСКОЙ И ДОНСКОЙ КАЗАЧЬЕЙ КУХНИ**

Руководители проекта:

к.т.н., доцент Щербак Наталья Александровна

к.э.н., доцент Кораблева Галина Владимировна

к.с.н., доцент Денисенко Светлана Евгеньевна

Участники проекта:

Карabanов Алексей Андреевич (направление 19.03.04)

Иванов Дмитрий Раджевич (направление 09.03.01)

Минина Анастасия Алексеевна (направление 38.03.02)

СТРУКТУРА ПРОЕКТА

«Разработка рецептур и технологии приготовления традиционных казачьих блюд»

Карабанов А. А.

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

г. Ростов-на-Дону

«Разработка виртуального выставочного центра возрождения традиций казачьей кухни»

Иванов Д. Р.

09.03.01 «Информатика и вычислительная техника»

г. Вязьма

«Оценка экономических и социальных условий создания центра кулинарных традиций казачьей кухни»

Минина А. А.

38.03.02 «Менеджмент»

г. Темрюк

СПЕЦИФИКА ПРОЕКТА

АКТУАЛЬНОСТЬ

Адаптации традиционных блюд казачьей кухни к современной индустрии питания имеет большое значение для сохранения традиций казачества.

ГИПОТЕЗА

- Адаптация традиционных рецептов к современным технология производства и оборудования имеет большое значение для сохранения культуры казачьей кухни. Применение усовершенствованных рецептов позволит сохранить кулинарные традиции, расширить ассортимент блюд как в ресторанах традиционной казачьей кухни, так и в других заведениях общественного питания.
- Разработка дизайна и структуры виртуального выставочного Центра позволит гостям ресурса знакомиться с кулинарными традициями казачества и рецептурами и технологий приготовления традиционных казачьих блюд.
- Знакомство с казачьими устоями, традициями и культурой, в том числе, кулинарной, в неформальной обстановке поможет иначе взглянуть на казачество и повысить значимость вышеуказанной этнокультурной группы в обществе.

СПЕЦИФИКА ПРОЕКТА

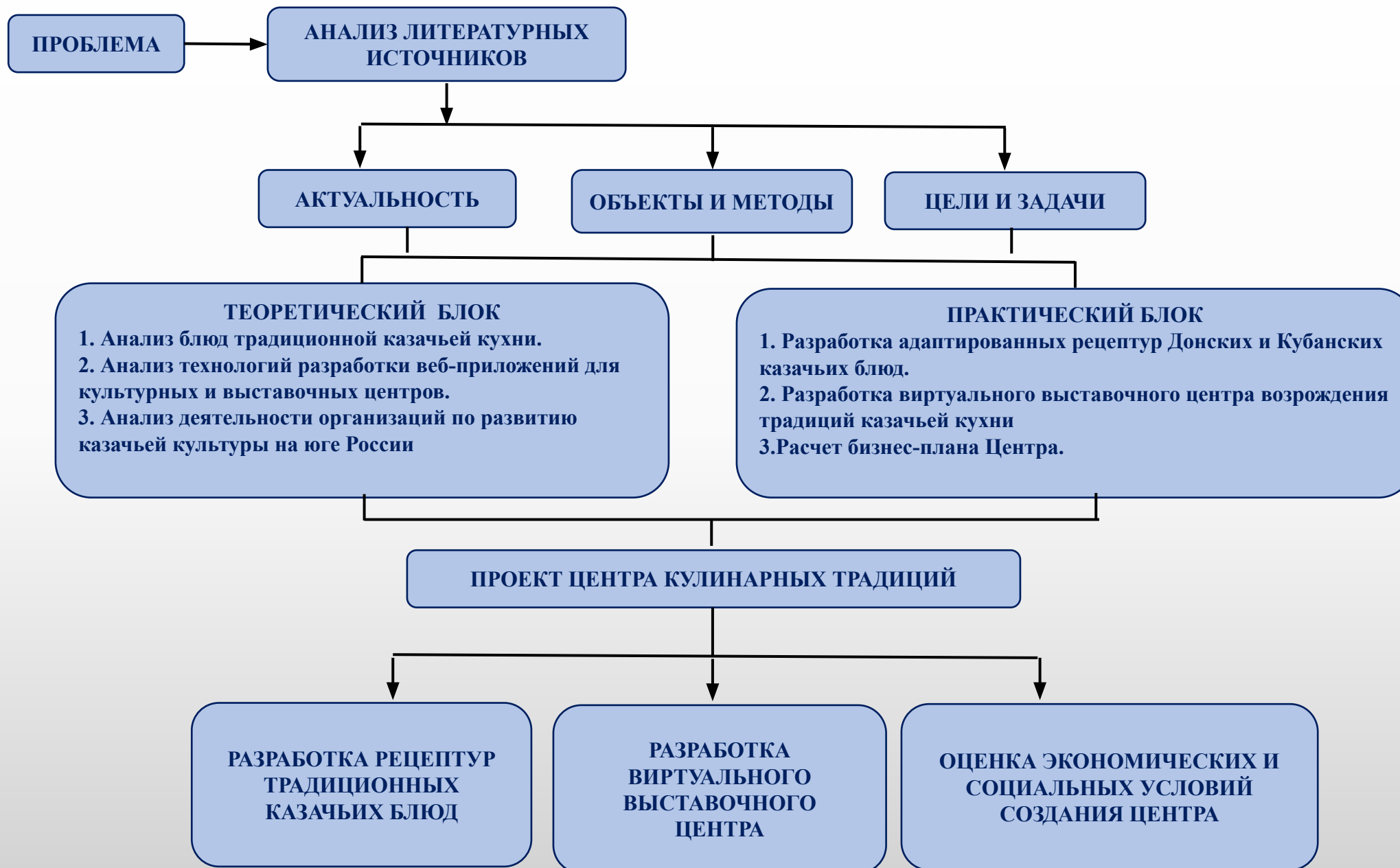
ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

Создание «Центра кулинарных традиций Кубанской и Донской казачьей кухни»

ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

- ◆ исследовать блюда донской казачьей кухни и усовершенствовать рецептуры блюд для внедрения в современную индустрию питания;
- ◆ создание и реализация виртуального выставочного центра в виде веб-приложения, при разработке которого будет выполнено проектирование информационного, программного, эргономического обеспечения данного программного продукта;
- ◆ оценить экономические и социальные условия создания центра кулинарных традиций казачьей кухни и разработать проект центра кулинарных традиций казачьей кухни.

МОДЕЛЬ СОЗДАНИЯ «ЦЕНТРА КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ»



АНАЛИЗ ПРЕДПРИЯТИЙ ТРАДИЦИОННОЙ КАЗАЧЬЕЙ КУХНИ

КАРАБАНОВ АЛЕКСЕЙ АНДРЕЕВИЧ 19.03.04



Казачий курень
Ростов-на-Дону,
Ул. Левобережная, 5



Казачья станица
Береговая ул., 29А, Ростов-
на-Дону (причал 19)



РЕСТОРАН
Казачий курень,
Проспект Соколова, 43



Кафе www.biancoloto.com
«Казачий хутор»
Левобережная ул., 95,



Рестораны Атаманская усадьба
Левобережная ул., 8В, Ростов на
Дону



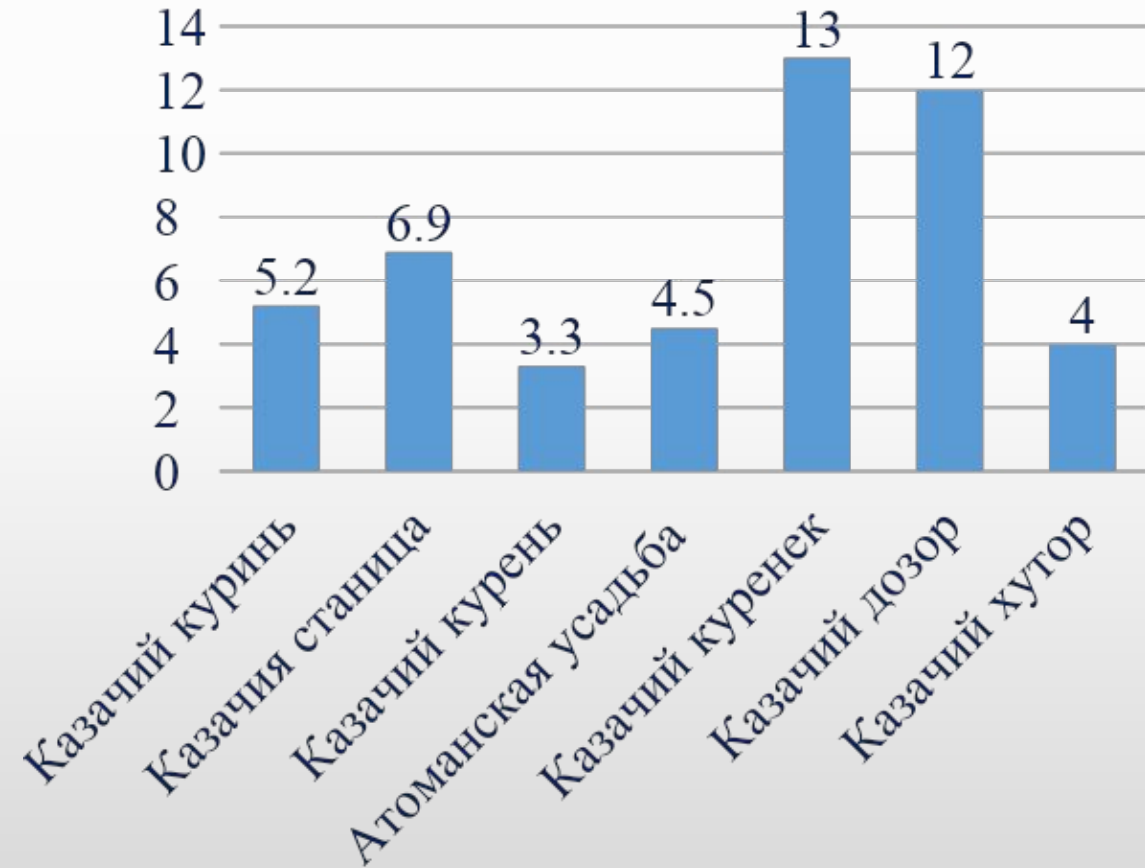
Россия, Ростовская область,
Азовский район, село
Самарское



станция
Старочеркасская,
ул. Советская, 22

АНАЛИЗ РЕСТОРАНОВ ТРАДИЦИОННОЙ КАЗАЧЬЕЙ КУХНИ

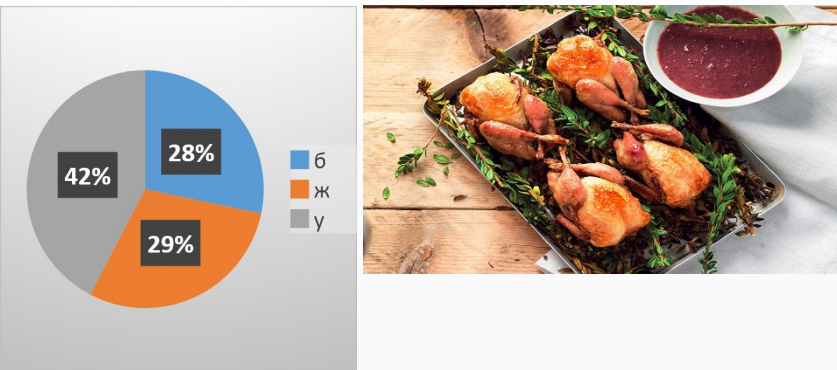
КАРАБАНОВ АЛЕКСЕЙ АНДРЕЕВИЧ 19.03.04



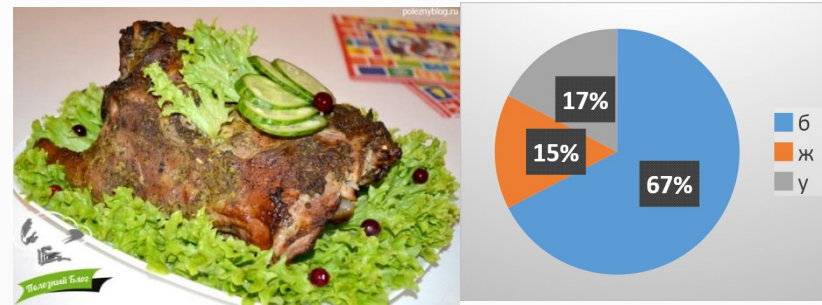
СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ БЛЮД ТРАДИЦИОННОЙ КАЗАЧЬЕЙ КУХНИ

КАРАБАНОВ АЛЕКСЕЙ АНДРЕЕВИЧ 19.03.04

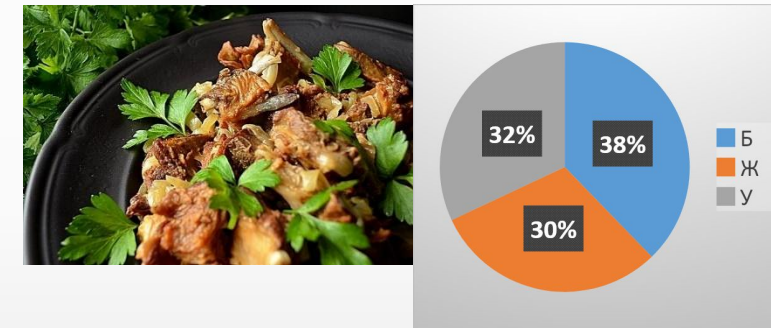
«Перепелки по-кубански с гарниром фасоль тушеная с грибами»



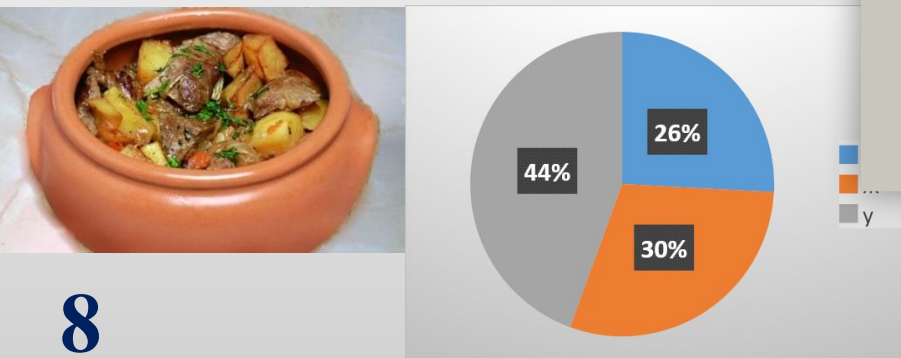
«Нутрия по-кубански с гарниром пшенная каша с ТЫКВОЙ»



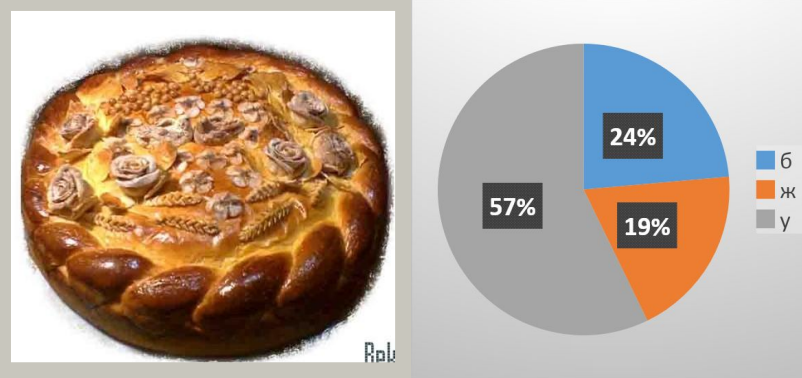
«Таранчук»



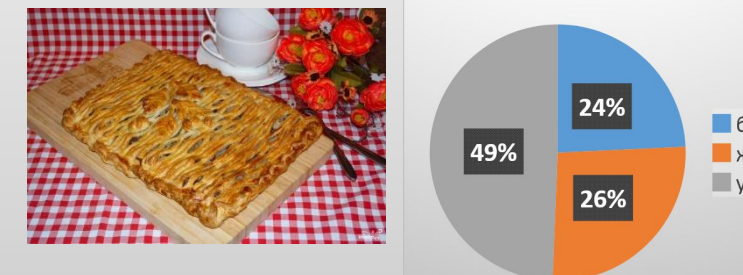
«Жаркое по-кубански с гарниром картофельное пюре»



«Круглик»



«Пирог походный»



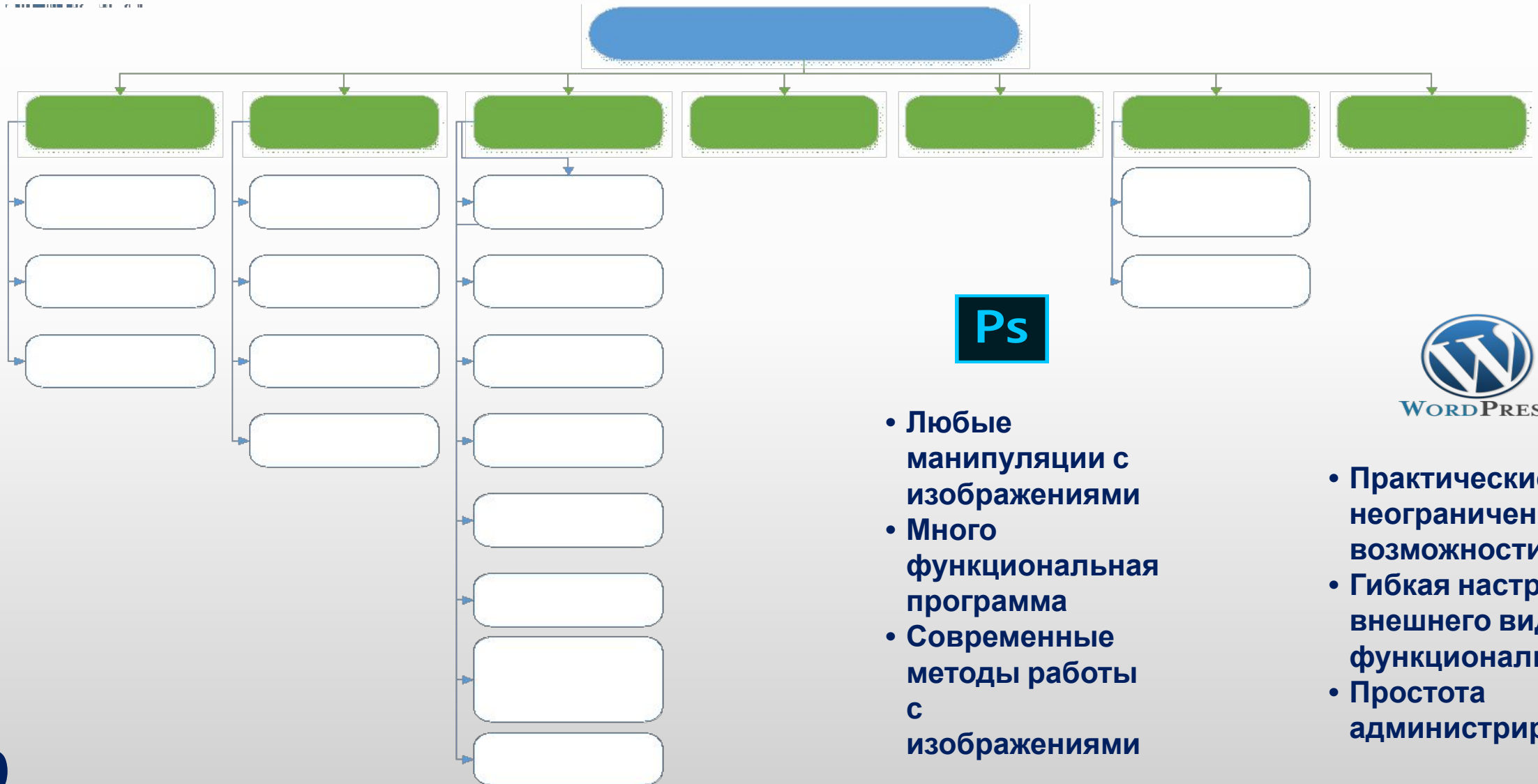
АНАЛИЗ ВИРТУАЛЬНЫХ ВЫСТАВОЧНЫХ ЦЕНТРОВ

ИВАНОВ ДМИТРИЙ РАДЖЕВИЧ 09.03.01

| Параметр | Официальный сайт Смоленского областного центра народного творчества | Официальный сайт МБУКа «Вяземский районный культурно-досуговый центр» | Официальный сайт Можайского дворца культуры |
|---|--|---|---|
| Информативность, содержательность | - | + | + |
| Удобный интерфейс | + | - | + |
| Интерактивность | - | - | + |
| Наличие качественной мультимедиа | - | + | + |
| Наличие карты навигации по виртуальному пространству | + | + | + |

СТРУКТУРА КОНТЕНТА ВИРТУАЛЬНОГО ВЫСТАВОЧНОГО ЦЕНТРА

ИВАНОВ ДМИТРИЙ РАДЖЕВИЧ 09.03.01



РАЗРАБОТАН ДИЗАЙН ВИРТУАЛЬНОГО ВЫСТАВОЧНОГО ЦЕНТРА

ИВАНОВ ДМИТРИЙ РАДЖЕВИЧ 09.03.01

КАЗАЧЬЯ ЖИЗНЬ

КАЗАКИ - СИЛЬНЫЙ, ВОЛЕВОЙ И СВОБОДНЫЙ НАРОД

- Главная
- О деятельности центра
- Мероприятия
- Казачья кухня
 - Холодные и горячие закуски
 - Первые блюда
 - Вторые блюда
 - Салаты
 - Сладкие и хлебобулочные изделия
 - Напитки
 - Традиционные блюда
 - Современные блюда
- Казачьи традиции
- фотогалерея
- Контакты

История приготовления Маринованной щуки

| | Брутто, г | Нетто, г |
|---------------|-----------|----------|
| Щука | 1200 | 840 |
| Соль | 40 | 40 |
| Лук | 150 | |
| Уксус | 3 | |
| Вода | 500 мл | |
| Специи | 8 | |
| Сладкий перец | 5 | |
| Лимон | 10 | |
| Петрушка | - | |



1 КОММЕНТАРИЙ ДЛЯ "СИЕНЬКЕ ПО-КАЗАЧЬИ"

Дмитрий: 11.03.2024 в 19:34

Вкусное блюдо!!!

Добавить комментарий

Вы вошли как Дмитрий, выйдите

Очень вкусно!

Отправить комментарий

КАЗАЧЬЯ ЖИЗНЬ

Казачи — сильный, волевой и свободный народ

Салат «Гостевой»

Ингредиенты блюда «Салат «Гостевой»
Салат «Гостевой» Брутто, г Нетто, г
Карбонат 110...

Подробнее..

Салат из крапивы с орехами

Ингредиенты блюда Салат из крапивы с орехами Брутто, г Нетто, г Крапива...

Подробнее..

Авторизоваться

Имя пользователя

Пароль

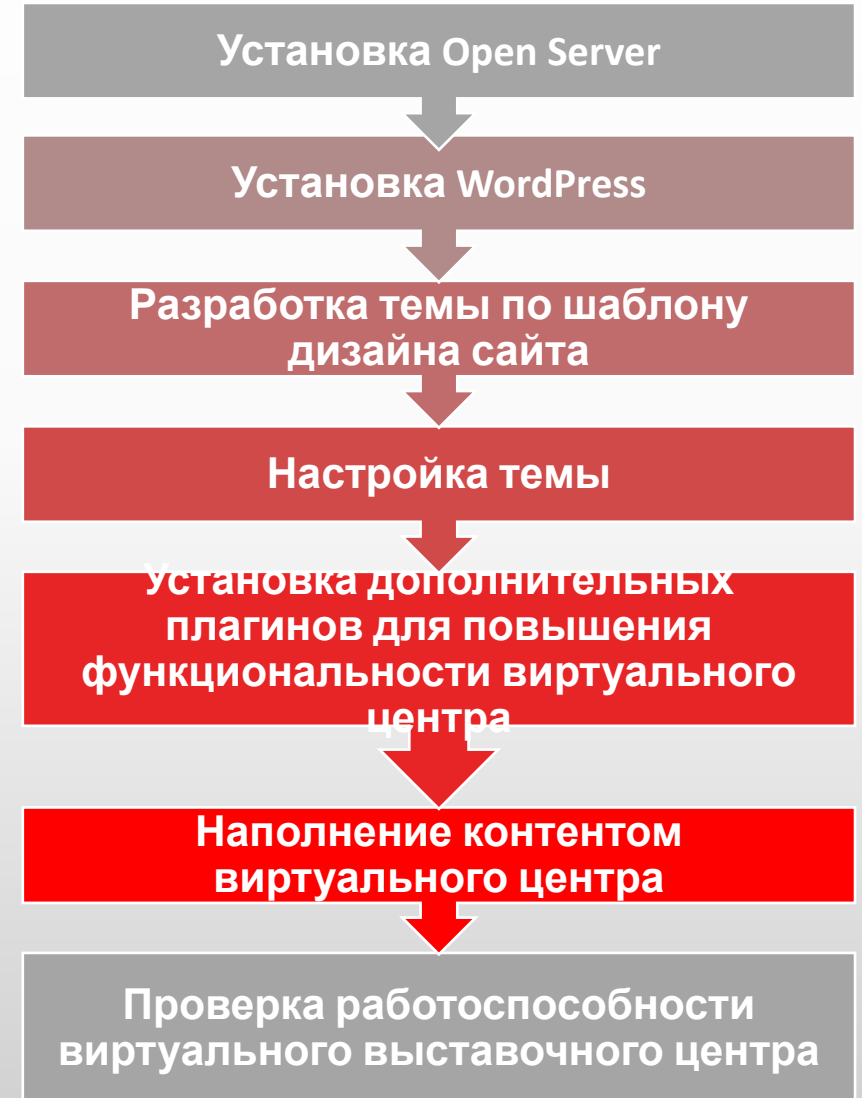
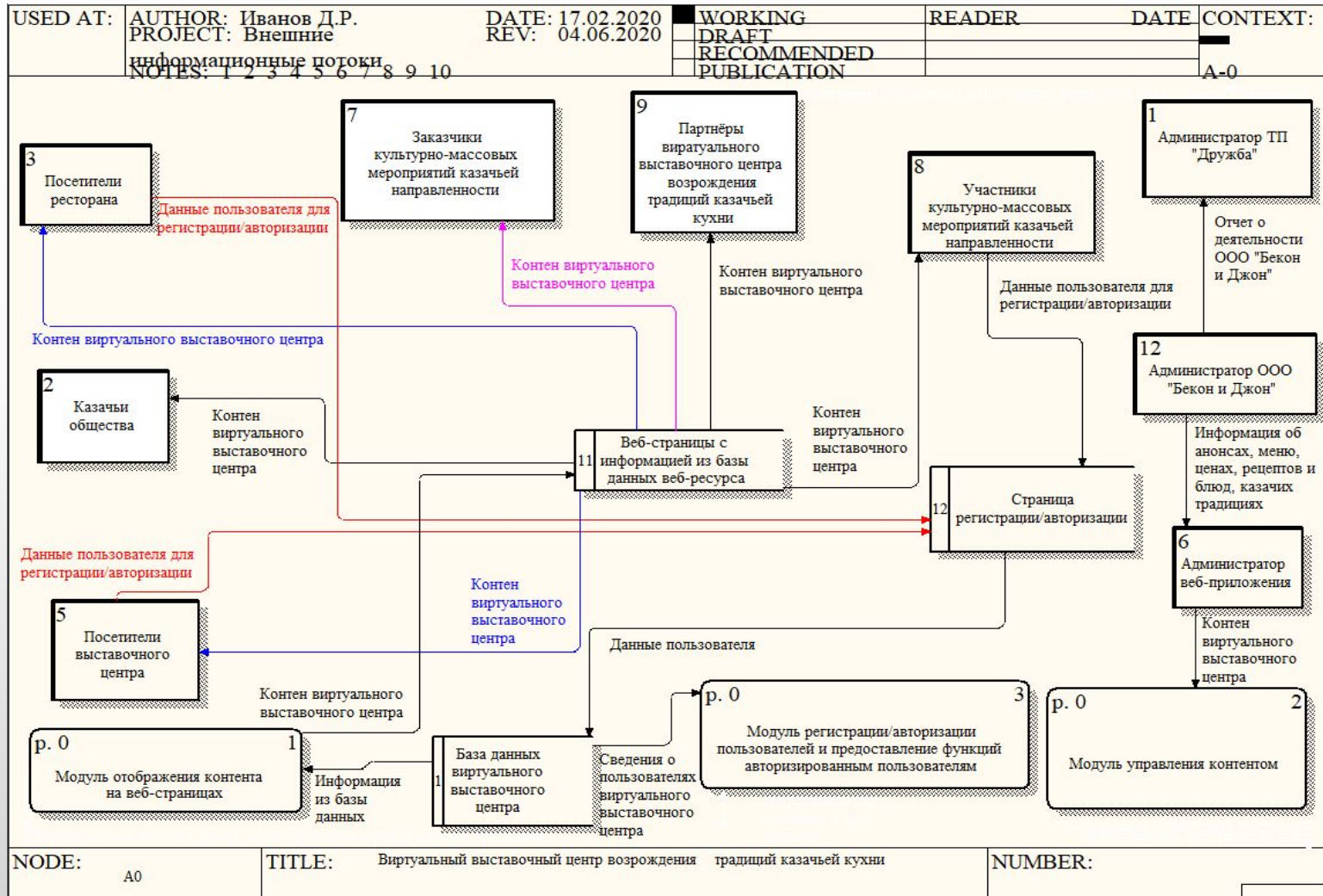
Запомнить

[Войти](#) [Закреть](#)

[Зарегистрироваться](#) | [Забыли пароль?](#)

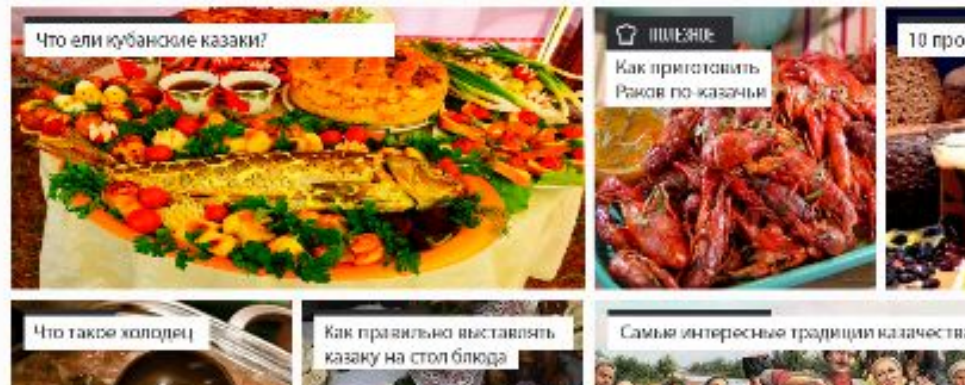
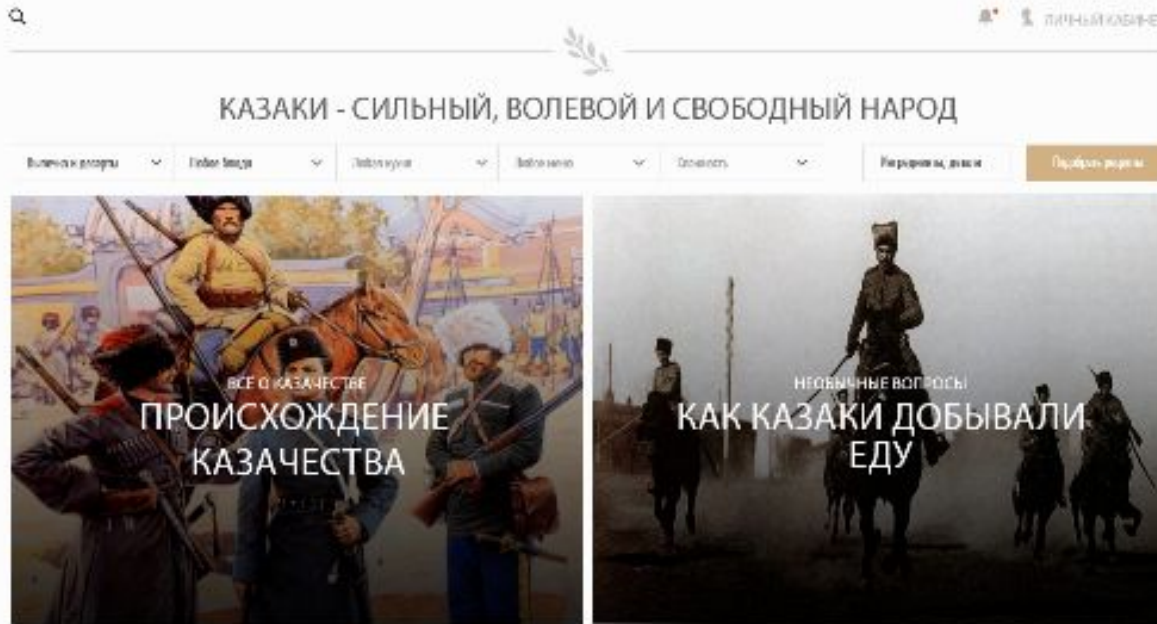
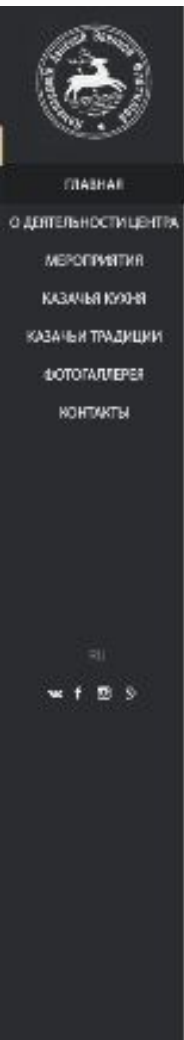
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ И АЛГОРИТМ РАЗРАБОТКИ ВИРТУАЛЬНОГО ВЫСТАВОЧНОГО ЦЕНТРА

ИВАНОВ ДМИТРИЙ РАДЖЕВИЧ 09.03.01



ИНТЕРФЕЙС ВИРТУАЛЬНОГО ВЫСТАВОЧНОГО ЦЕНТРА

ИВАНОВ ДМИТРИЙ РАДЖЕВИЧ 09.03.01



24.05.2020 ДМИТРИЙ #КАЗАЧЬЯ КУХНЯ #ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Закуска из маринованной щуки

| Закуска из маринованной щуки | Брутто, г | Нетто, г |
|------------------------------|-----------|------------|
| Свежая щука | 1200 | 840 |
| Корень сельдерея | 40 | 40 |
| Лук репчатый | 150 | 90 |
| Лук порей (стебли) | 3 | 3 |
| Белое вино (столовое) | 500 мл | 500 мл |
| Черный перец | 8 | 8 |
| Лавровый лист | 5 | 5 |
| Специи | 10 | 10 |
| Выход: | - | 920 |

Ингредиенты блюда

Технология приготовления

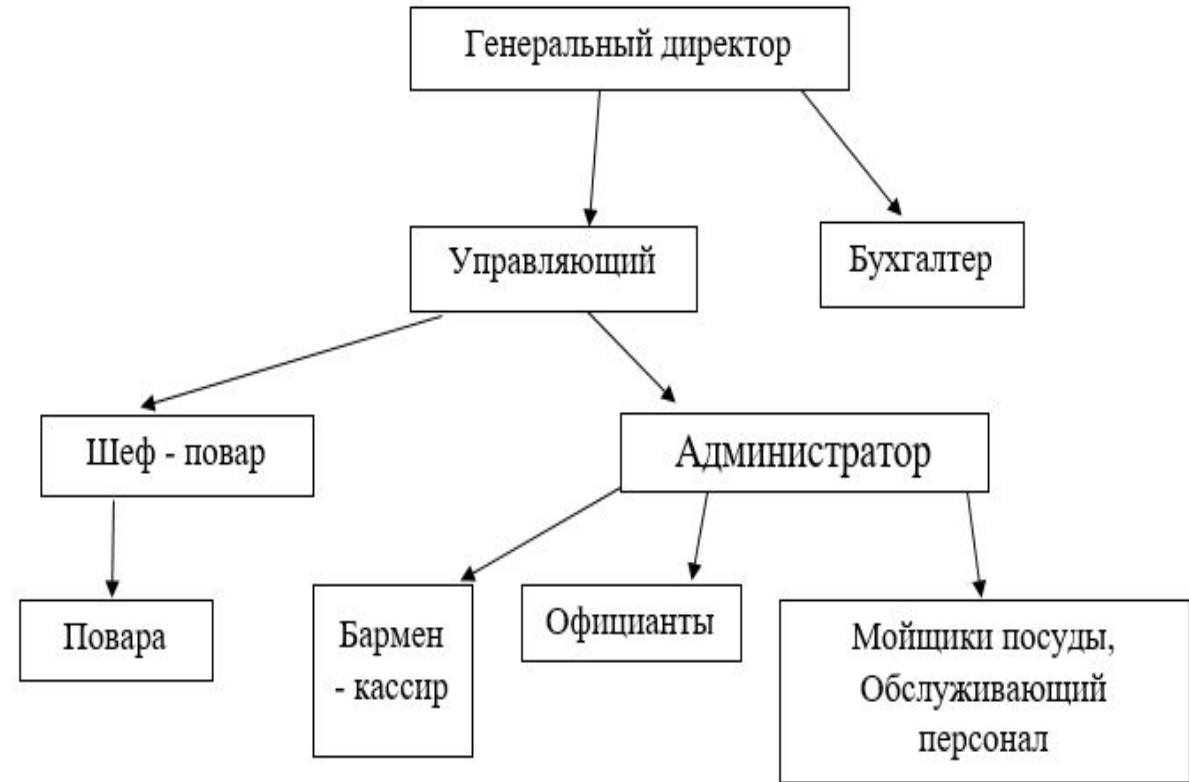
Подготовить филе свежей малосоленой рыбы без кожи. Нарезать на не очень крупные порционные куски, перетереть каждый кусок солью, сложить в эмалированную посуду, придавить кружком и тяжёлым грузом. Выдержать рыбу в соленом соке два дня. Отварить в воде корни сельдерея и петрушки, стебли порея и луковичцы. Переложить в кастрюлю с овощами подготовленные куски рыбного филе, отварить до полуготовности.



ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАНА «БЕКОН & JOHN»

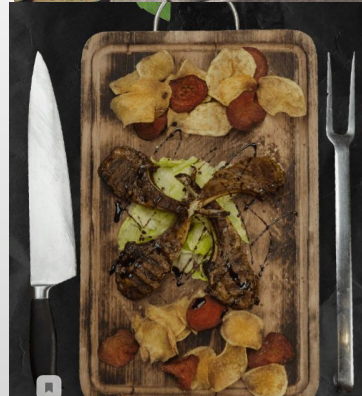
МИНИНА АНАСТАСИЯ АЛЕКСЕЕВНА 38.03.02

| | |
|----------------------------------|--|
| 1.Тип | Стейк-хаус |
| 2.Кухни | Европейская, русская, казачья |
| 3.Специальное меню | Постное, детское, сезонное, гриль, барбекю |
| 4.Контингент посетителей | Молодые люди, семьи с детьми, туристы, гости города, бизнесмены |
| 5. Средний чек | 1000 -1200 рублей |
| 6. Режим работы | пн-ср 12:00–0:00; чт 12:00–1:00; пт,сб 12:00–2:00; вс 12:00–1:00 |
| 7.Технологическое оборудование | Электрическое и газовое оборудование |
| 8.Форма организации производства | Предприятие доготовочное, овощи поступают в сырье. |
| 9.Дополнительные формы услуг | Закрытие под банкет |



ПОРТРЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ РЕСТОРАНА «БЕКОН & JOHN»

МИНИНА АНАСТАСИЯ АЛЕКСЕЕВНА 38.03.02



PEST – АНАЛИЗ РЕСТОРАНА «БЕКОН & JOHN»

МИНИНА АНАСТАСИЯ АЛЕКСЕЕВНА 38.03.02

| ГРУППА ФАКТОРОВ | ВОЗМОЖНОСТИ | УГРОЗЫ |
|------------------------|---|--|
| ПОЛИТИЧЕСКИЕ | <ol style="list-style-type: none">1. Обеспечение благоприятных условий для развития объектов общественного питания;2. Проводимые в стране и регионе меры по обеспечению финансовой поддержки предприятий малого и среднего бизнеса;3. Вводимые специальные налоговые режимы для предприятий малого и среднего бизнеса;4. Стабильное политическое положение в стране и регионе;5. Законы РФ дают возможность предотвратить появление недобросовестных конкурентов. | <ol style="list-style-type: none">1. Расширение требований к ресторану за счет изменения требований ГОСТ на услуги общественного питания, а также санитарных и противопожарных норм;2. Увеличение расходов, связанных с обеспечением повышенных требований пожарной безопасности;3. Проверки ресторана СанПиН. |
| ЭКОНОМИЧЕСКИЕ | <ol style="list-style-type: none">1. Стабильные цены на продукцию у поставщиков;2. Увеличение доходов клиентов ресторана | <ol style="list-style-type: none">1. Кризисная финансово – экономическая ситуация в стране или регионе;2. Рост уровня инфляции в стране;3. Уход посетителей к потенциальным конкурентам. |
| СОЦИАЛЬНЫЕ | <ol style="list-style-type: none">1. Улучшение демографической ситуации в г. Ростов на Дону;2. Рост числа среднего класса. | <ol style="list-style-type: none">1. Незначительное снижение спроса на услуги предприятий общественного питания. |
| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ | <ol style="list-style-type: none">1. Появление нового технологического оборудования, направленного на улучшение качества выпускаемой продукции;2. Использование ресурсосберегающих технологий – сократит издержки ресторана. | <ol style="list-style-type: none">1. опережение износа и выбытия основных производственных фондов ресторана над вводом их в действие;2. Появление новых продуктов и технологий увеличит расходы на обучение персонала. |

SWOT – АНАЛИЗ РЕСТОРАНА «БЕКОН & JOHN»

МИНИНА АНАСТАСИЯ АЛЕКСЕЕВНА 38.03.02

| Сильные стороны | Слабые стороны |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Квалифицированные официанты.2. Удобное расположение ресторана.3. Высококвалифицированный управленческий и производственный персонал.4. Хороший имидж ресторана.5. Разнообразное меню.6. Рост числа постоянных корпоративных клиентов.7. Ориентация деятельности ресторана в значительной степени на удовлетворение потребностей клиентов.8. Прочная сложившаяся репутация производителя качественной продукции.9. Получение высокой прибыли. | <ol style="list-style-type: none">1. Высокие цены;2. Зависимость от ингредиентов;3. Отсутствие системы доставки;4. Отсутствие парковки;5. Нехватка производственных помещений, складов, цехов. |
| Возможности | Угрозы |
| <ol style="list-style-type: none">1. Закрытие ближайшего конкурирующего ресторана;2. Открытие нового офисного центра неподалеку от ресторана;3. Расширение ассортимента;4. Снижение стоимости оборудования и компьютерной техники;5. Развитие информационных технологий;6. Наличие интересных идей и их постоянная подпитка (креативность ведущих специалистов);7. Использование современных систем автоматизации;8. Возможность обслуживания дополнительных групп потребителей. | <ol style="list-style-type: none">1. Изменения в политике поставщиков;2. Активизация конкурирующих ресторанов;3. Изменение вкусов и потребностей клиентов;4. Инфляционные процессы;5. Неблагоприятный сдвиг в курсах валют;6. Неблагоприятное изменение налоговой политики;7. Появление новых конкурентов. |

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ И РАСЧЕТ ТЕКУЩИХ ЗАТРАТ НА ОТКРЫТИЕ ЦЕНТРА КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ КАЗАЧЬЕЙ КУХНИ

МИНИНА АНАСТАСИЯ АЛЕКСЕЕВНА 38.03.02

Расчет текущих затрат

| Доходы и расходы по обычным видам деятельности | | За 1 месяц, руб | За год, руб |
|--|---------|-----------------|-------------|
| Выручка от продажи услуг | A | 1 050 000 | 12 600 000 |
| НДС (20%) | B | 210 000 | 2 520 000 |
| Чистая выручка | C | 840 000 | 10 080 000 |
| Переменные затраты | - | - | - |
| Коммунальные услуги | - | 10 000 | 120 000 |
| Итого переменные затраты | D | 10 000 | 120 000 |
| Постоянные затраты | - | - | - |
| Амортизация | - | 8 746,4 | 104 957,3 |
| ФОТ | - | 469 440 | 5 633 280 |
| Аренда | - | 216 000 | 2 592 000 |
| Реклама | - | 42 488 | 509 856 |
| Прочее (непредвиденные расходы) | - | 30 000 | 360 000 |
| Итого постоянные затраты | E | 766 674,4 | 9 200 093,3 |
| Итого издержки | F=D+E | 776 674,4 | 9 210 093,3 |
| Балансовая прибыль | G=C-F | 63 325,6 | 869 906,7 |
| Налог на прибыль | H (24%) | 15 198,1 | 208 777,6 |
| Чистая прибыль | J=G-H | 48 127,5 | 661 129,1 |

Основные показатели

| Показатели | В месяц, руб. | В год, руб |
|---|---------------|-------------|
| Чистая выручка | 840 000 | 10 080 000 |
| Балансовая прибыль | 63 325,6 | 869 906,7 |
| Полная себестоимость реализованной продукции | 420 000 | 5 040 000 |
| Постоянные издержки | 766 674,4 | 9 200 093,3 |
| Переменные издержки | 10 000 | 120 000 |

| | |
|--|-----------------------|
| Сумма первоначальных инвестиций | 953 000 рублей |
| Ежемесячные затраты | 767 928 рублей |
| Ежемесячная прибыль | 63 325,6 рублей |
| Срок окупаемости | 17 месяцев |
| Точка безубыточности | 1,2 месяца |
| Рентабельность продаж | 20% |

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

- 1. Разработаны усовершенствованные рецептуры с учетом современных требований соотношения БЖУ.**
- 2. Разработан виртуальный выставочный центр кулинарных традиций казачьей кухни, имеющий оригинальный интерфейс и тематический контент, позволяющий представлять деятельность центра 24 часа в сутки в любой точке мира для широкого круга пользователей сети Интернет.**
- 3. Центр кулинарных традиций как вид предпринимательской деятельности принадлежит к затратным, рискованным, но востребованным, а значит, перспективным направлением.**

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1. Применить разработанные рецептуры в ресторанах для популяризации традиций Кубанской и Донской казачьей кухни.**
- 2. Созданный веб-ресурс использовать для популяризации казачьих традиций и казачьей кухни.**
- 3. При соблюдении перечисленных условий и благоприятном состоянии рынка Центр кулинарных традиций казачьей кухни достигнет уровня самоокупаемости через 1,5 года.**

БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ