



جامعة الجميع الذكية
EVERYONE'S SMART UNIVERSITY

Everyone's Smart University

Project (Spring 2021)

Student Name	عبير حسن حريصي	اسم الطالب
Students I.D	2021203252	الرقم الجامعي

Section

Master

Date

Thursday

18 / 03 / 2021.

Course Code

(PMG506)

Advanced project Management

Instructions:

- اخر موعد للتسليم هو يوم الخميس 2021-05-20 في تمام الساعة ٩ مساءً.
- الإجابة متاحة باللغة الإنجليزية أو اللغة العربية مع مراعاة أن تكون المصطلحات العلمية باللغة الانجليزية.
- يتم تسليم المشروع في صيغة ملف pdf مع الالتزام نموذج الجامعة ولن تقبل أي مستندات أخرى.
- يجب مراعاة أقسام البحث الرئيسية (مقدمة Introduction، دراسات علمية سابقة Literature Review، طريقة البحث Methodology، النتائج والمناقشة Results and Discussion، وأخيراً المراجع References. وان كان هناك ملحقات Appendices يتم إضافتها)
- يجب الالتزام بـ Theme موحد كما يلي:
- حجم الخط 12.
- نوع الخط Arial.
- لون الخط أسود.
- المسافة بين الأسطر 1.5 line spacing
- عدد صفحات البحث (لا يقل عن ثلاث صفحات ولا يزيد عن ست صفحات).

Instructor's Name: Eng. Amaal Aburumman

مشروع عربية متنقلة للسوشي

1 . المقدمة Introduction

مشروعي هو تقديم السوشي ولكن من عربية متنقلة استطيع نقلها من مكان لآخر متى اردت و سبب اختياري للسوشي لأنه من الأطباق المفضلة لي وقمت بالقيام بتعديلات على الوصفات المعتادة المتعارف عليها في العالم اجمع، واحبوها اهلي واصدقائي ولذلك قررت مشاركة ما امهر به بتقديمه للعالم بوصفاتي الخاصة. وفي اكثر من منطقة او مدينة متى اردت ذلك. بداية سوف أكون انا المسؤولة تماماً عن كل المهام بمساعدة اختي فقط في أوقات فراغها ، حيث اني سوف أكون الطاهية والكاشير والمسؤولة ايضاً عن الحسابات و الميزانية والتطويرات.

حالياً انا في مرحلة التأسيس ووضع الميزانية لتكلفة المشروع من العربية نفسها حتى المكونات الخاصة بالاطباق لذلك سوف اركز في بحثي على الميزانية Budget لانها من اهم النقاط والمؤثرة بشكل كبير على استمرارية المشروع او حتى البدء به.

لقد قمت باختيار الكتابة عن هذا بالذات لأنني حقاً ارجب ببدأ هذا المشروع والدخول في صناعة الطعام ومواكبة التطورات في المملكة حيث ان نسبة الشباب الذين بدأو أعمالهم الخاصة ارتفعت في الآونة الأخيرة بشكل مثير للاعجاب ويدعوا للفخر وارجوا ان أكون يوماً عضواً ملهما في مجتمعي.

2 . الدراسات العلمية السابقة Literature Review

2.1 مشروع له ميزانية محددة A project has a defined budget

هناك الكثية من الأشياء التي يمكننا استثمار الأموال فيها من اجل بناء مخرجات المشروع ، بما في ذلك وقت الناس ، المقاولون ، أجهزة الكمبيوتر ، تراخيص البرامج ، مواد البناء ، المواد التسويقية ؛ القائمة تطول وتساهم في ما سوف تعرف في النهاية باسم ميزانية المشروع The Project Budget . وهذا ما يجب تحديده وإدارته. [1]

2.2 التآلف مع كل عنصر من عناصر الميزانية Familiarize with element of budget

هناك ثلاثة عناصر أساسية لميزانية مشروع، طبقاً لإدارة الأعمال الصغيرة. هذه المبيعات (والمعروفة باسم الإيرادات)، مجموع التكاليف\النفقات، والأرباح
المبيعات". تشير المبيعات لمجموع المال الذي يُولده مشروعك في شكل جميع المصادر. ستشمل الميزانية توقعات للمبيعات المستقبلية
مجموع التكاليف". إن مجموع التكاليف هي التي يستهلكها مشروعك لإنتاج المبيعات. تشمل التكاليف الثابتة (كالإيجار)، التكاليف المتغيرة (مثل المواد المستخدمة في صنع المنتجات)، وتكاليف شبه متغيرة (مثل الرواتب)
الأرباح". تساوي الأرباح العائدات ناقص إجمالي النفقات. ولأن الأرباح هي هدف الشركة، فيجب أن تشمل ميزانيتك النفقات القليلة كفاية لأن تكسب عائد لائق على استثمارك. [2]

3 . طريقة البحث Methodology

ان مشروعي قائم على تقديم الطعام والميزانية الأكبر والتكلفة المستمرة سوف تكون المكونات و صحن التقديم و الأدوات المستخدمة، حتى استطع ان اكتشف الميزانية الحقيقية علي ان ابداه كمشروع منزلي واعرض الأصناف على صفحات التواصل الاجتماعي لكي أقيم كم قمت بالصرف على المكونات و الأدوات خلال الفترة المبدئية لي. لذلك ان بداية بحثي في موضوع الميزانية سوف يكون بالتطبيق الفعلي للتكلفة والدخول في التجربة الفعلية والاستمرارية في دراسة المصاريف وتدوين الأرباح ايضاً . وسوف يكون البحث حالياً في هذه المرحلة تكلفة المنتج فقط .

4 . النتائج Results

1- بافتراض ان سعر الكيلو لكل مكون على هذا النحو :

الأرز	5 ر.س
الجمبري	70 ر.س
عشب البحر (السي ويد)	90 ر.س
الجزر	15 ر.س
الكافيار	200 ر.س
سوي صوص	28 ر.س
افكادو	45 ر.س

2- الحسبة الخاصة لكل مكون بالجرام للحصول على سعر الوجبة الواحدة المكونة من أربعة قطع سوشي:

2.1 نستخرج سعر الجرام بقسمة سعر الكيلو الواحد على 1000 لأن الكيلو يساوي 1000

2.2 نستخرج سعر التكلفة بضرب الكمية المستخدمة في سعره للجرام الواحد .

المكون	الكمية بالجرام	سعر الجرام	سعر تكلفة المكون
الأرز	200 جرام	0.005 ر.س	1 ر.س
الجمبري	70 جرام	0.07 ر.س	4.9 ر.س
عشب البحر (السي ويد)	3 جرام	0.09 ر.س	0,27 ر.س
الجزر	5 جرام	0.015 ر.س	0,75 ر.س
الكافيار	2 جرام	0.2 ر.س	0.4 ر.س
سوي صوص	30 جرام	0.06 ر.س	1.8 ر.س
افكادو	3 جرام	0.045 ر.س	0.11 ر.س

* مدفوعات أخرى للصحن البلاستيكي وعلبة الصوص و اعواد الاكل الصينية تكلفتها= 3.7 ر.س .

2.3 المجموع نقوم بجمع سعر التكلفة للمكونات و المدفوعات الأخرى = 11.59 ر.س

إذاً سعر الوجبة الواحدة هي : 11.59 ر.س

5 . المناقشة Discussion

نظراً لوضعي لسعر وجبة أساسي يجعلني افكر فعلاً ان ابدأ المشروع حيث ان التكلفة ليست كبيرة خاصة اني سوف ابدأ في منزلي من مطبخي الخاص .

لكن الأسعار متغيرة دائماً وهذا ليس سعر حقيقي طوال فترة المشروع حيث ان بعض المكونات من الصعب الحصول عليها او حتى ليست في موسمها الخاص للحصد ، لذلك هي مخاطرة فعلاً لان مكونات طبقي معروفة بغلاء سعرها واحتمالية انقطاع الموردين عن التوريد لنا امر ممكن لأسباب إما تجارية او سياسية .

ولكن هذا لا يمنع من التجربة ورؤية التكاليف الحقيقية بعد البدء لأن التكلفة سوف تختلف مع التطور في المشروع والتقدم به.

لكن الآن على الأقل اصبح لدي فكرة واضحة عن التكاليف التقريبية لسعر الوجبة حتى اضع بالحسبان التكاليف الأخرى.

6 . المراجع References

- 1- كتاب Effective Project Management للكاتب بول روبرت.
- 2- موقع مقالات wiki how مقال من الكاتبة Samantha Gorelick .