

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УФИМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА»
(УГУЭС)

Проектирование специализированной закусочной «Гриль-бар» на 80 посадочных мест с авторскими блюдами



Выполнила:
Гайнуллина
Гузель
Мидзатовна

Руководитель:
Кунакова
Райхана
Валиулловна

Актуальность темы

В настоящее время сфера общественного питания в нашей республике представляет собой крупную организационно-хозяйственную систему, ее развитие является важной социальной задачей, с решением которой связано удовлетворение жизненных потребностей населения.

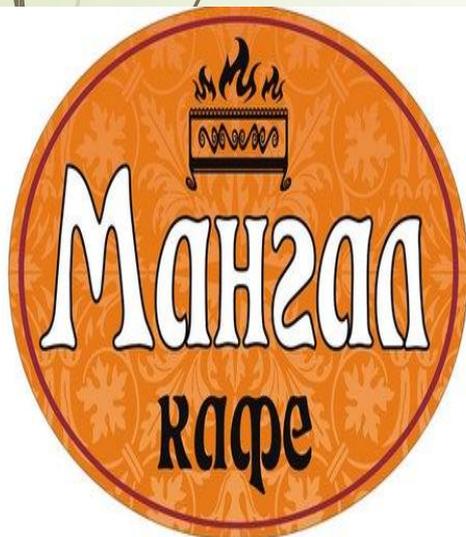
Актуальность создания специализированной шашлычной очевидна, поскольку в городе Уфе сейчас с развитием экономических отношений, остро стал вопрос об обеспечении населения высококачественными услугами общественного питания.

Цель моей работы – быстрое и качественное обслуживание посетителей, с максимальным вниманием к нему и предложением качественной продукции, чем является проектируемое предприятие.

Задачи проекта:

- составление производственной программы предприятия
- организация питания и реализации кулинарной продукции
- организации работы производственных цехов, складских помещений.
- организация и обслуживание торжеств, семейных обедов.
- спроектировать шашлычную, провести компоновку оборудования согласно технологическому процессу, произвести продольный и поперечный разрезы.
- разработать фирменные блюда предприятия, составить технико-технологические карты и рассчитать экономическую целесообразность проекта.

Конкурененты



МАНГАЛ

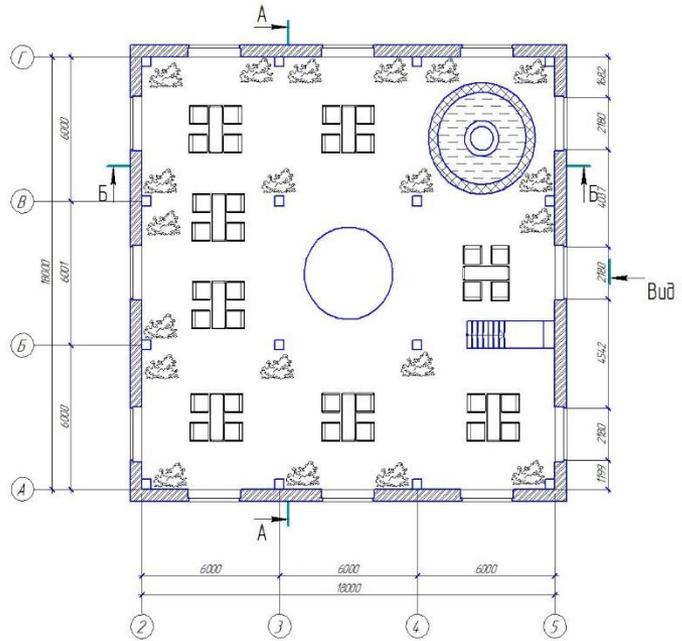
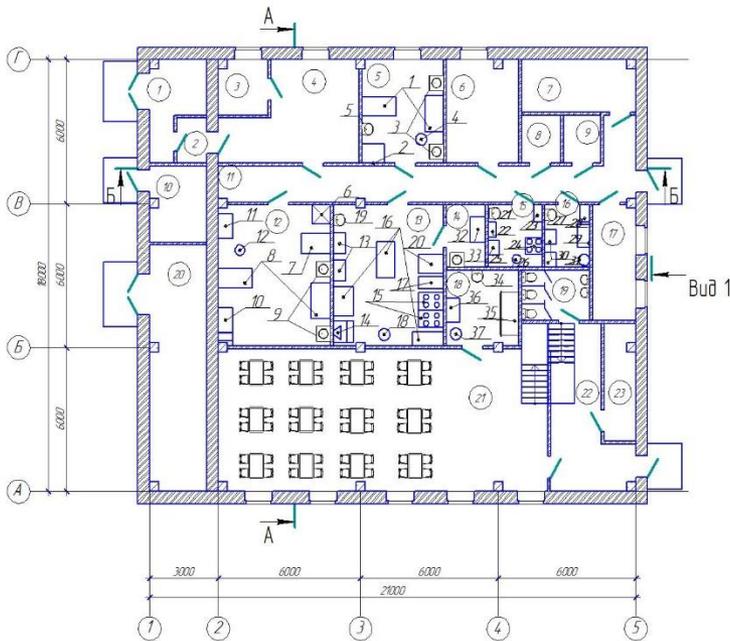


Характеристика предприятия

- Особенностью нашего предприятия является это шашлык, приготовленный по разным фирменным рецептам на углях, ведь мы делаем его из нескольких видов мяса.
- Вторая наша составляющая – витрина с мясом, которое можно самому выбрать перед жаркой.
- И третье это доставка наших фирменных блюд по городу.



№ п/п	Наименование	Площадь, м ²	Категория помещений
1	Эксплуатационная	835	Д
2	Гондур	74	Д
3	Кабинет кладовщика	5,33	Д
4	Кладовая	292	В
5	Общественный цех	54	Д
6	Машинный цех	4,1	Д
7	Гардероб для сотрудников	10,9	Д
8	Туалетная комната для сотрудников	4	Д
9	Фойе помещения для сотрудников	4	Д
10	Канцелярия	10	Б
11	Коридор	29,5	Д
12	Мясной цех	29,4	В
13	Горячий цех	296	В
14	Мясная колониальная посуда	5,97	Д
15	Мучной цех	3,8	Д
16	Холодный цех	4,1	Б
17	Комната для персонала	—	Д
18	Мясная столовая посуда	9,96	Д
19	Туалетная комната для посетителей	—	Д
20	Вентиляционная	30	Б
21	Горячий зал кафе	86,6	Д
22	Вестибюль	—	Д
23	Гардероб для посетителей	—	Д



Спецификация оборудования

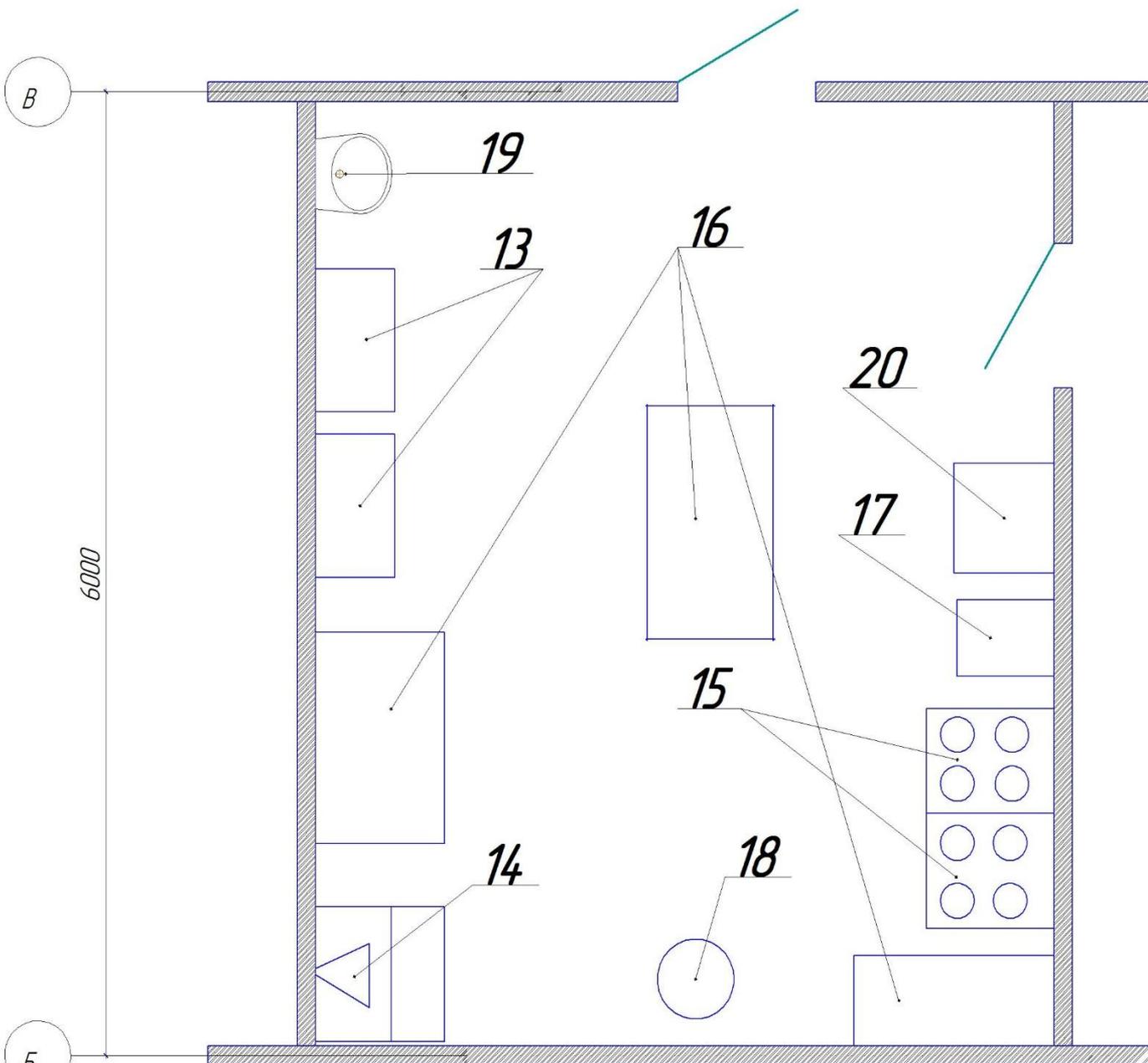
№ п/п	Наименование	кол-во	марка оборудования
1	Стол производственный	2	ОПН-800
2	Степак стационарный	1	СЖ-М
3	Ванна мясная	2	ВМ-1/530
4	Емкость для отходов	1	—
5	Раковина	1	—
6	Холодильный шкаф	1	ШХ-07
7	Стол раздаточный	1	ОПН-4
8	Стол производственный	2	ОПН-5
9	Ванна мясная	2	ВМН-1
10	Степак раздаточный	1	ОП
11	Гидробункер	1	ПТ-2
12	Раздаточный стол	1	РС-М
13	Холодильный шкаф	2	ШХ-04М
14	Мельница с вытяжкой	1	МС-8
15	Плита электрическая	2	ПЭ-051
16	Стол производственный	3	ОПН-1050
17	Степак стационарный	2	ОТ-1
18	Ванна для отходов	1	—
19	Раковина	1	—
20	Пароконвектомат	1	ПКА-6-1/3П
21	Раковина	1	—
22	Стол производственный	1	ОПН-1050
23	Холодильный шкаф	1	ШХ-07
24	Плита электрическая	1	ПЭ-051
25	Печерный шкаф	1	ПШ-4К
26	Ванна для отходов	1	—
27	Раковина	1	—
28	Степак стационарный	1	ОПТ-2
29	Холодильный шкаф	1	ШХ-07
30	Стол производственный	2	ОПН-1050
31	Ванна для отходов	1	—
32	Степак стационарный	1	ОПТ-2
33	Ванна мясная	1	ВМ-М
34	Раковина	1	—
35	Машинка посудомоечная	1	МШ-700
36	Стол для сбора остатков пищи	1	СОП-1000
37	Ванна для отходов	1	—

План 1 и 2 этажа с экспликацией помещений спецификацией оборудования

				БР.ДО.19.03.02.БВДж.13.13.14.16.СП			
Имя	Имя	Имя	Имя	Имя	Имя	Имя	Имя
Состав	Состав	Состав	Состав	Состав	Состав	Состав	Состав
Генератор	Генератор	Генератор	Генератор	Генератор	Генератор	Генератор	Генератор
Исполнитель	Исполнитель	Исполнитель	Исполнитель	Исполнитель	Исполнитель	Исполнитель	Исполнитель
Масштаб	Масштаб	Масштаб	Масштаб	Масштаб	Масштаб	Масштаб	Масштаб
1:1	1:1	1:1	1:1	1:1	1:1	1:1	1:1
Примечание: спецификацией оборудования				План 1 и 2 этажа с экспликацией помещений и спецификацией оборудования			
БВДж-3				БВДж-3			
Фирма АТ				Фирма АТ			



Новый современный дизайн



Слайд 9

Спецификация оборудования

№ п/п	наименование	кол-во	модель оборудования
13	Холодный вентилятор	2	ВВ-04М
14	Вентилятор с вытяжкой	1	МЕ-8
15	Панель электрическая	2	ВВ-04М
16	Станок производственный	3	СП04-030
17	Степанж стальной	1	СТК-1
18	Бачок для отходов	1	
19	Вентилятор	1	
20	Паросенсор	1	ПКА-6-У/ЭП

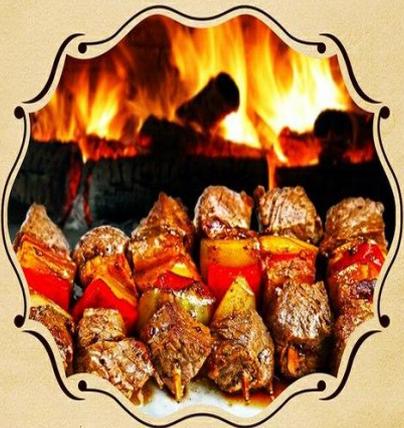
БР Д0.19.03.02.БВДк3.131314.16.КО			
Исполн	М.Розин	Г.Воз	А.Поп
Сметчик	Королева ЗР		
Генератор			
Исполн	Земцова ЗР		
Сметчик			
Качество оборудования гарантируем		БВДК-3	
Копировать		Фирма АТ	

Компоновка оборудования горячего цеха

ИПРИС-30 025 Чехово Восток © 2015 ООО "ИПРИС-30" является зарегистрированным "Вестком" в Роспатенте. Все права защищены. Лист 1 из 1
 ИПРИС-30 025 Чехово Восток © 2015 ООО "ИПРИС-30" является зарегистрированным "Вестком" в Роспатенте. Все права защищены. Лист 1 из 1
 ИПРИС-30 025 Чехово Восток © 2015 ООО "ИПРИС-30" является зарегистрированным "Вестком" в Роспатенте. Все права защищены. Лист 1 из 1

Меню

ШАШЛЫЧНАЯ



Нет заморозке!
Мы готовим из
охлажденного мяса



ШАШЛЫЧНАЯ

Холодные закуски

Бутерброд с сыром	70 гр.	40 р.
Бутерброд с ветчиной	70 гр.	45 р.
Бутерброд с копченой колбасой	70 гр.	43 р.

Блюда на мангале

Шашлык Масной чиз	100 гр.	110 р.
Шашлык на Седьмом небе	100 гр.	110 р.
Шашлык по-евленджикски	100 гр.	150 р.
Шашлык по-башкирски	100 гр.	150 р.
Лютля-кебаб из баранины	80 гр.	150 р.
Шашлык из курицы	100 гр.	75 р.
Шашлык из филе индейки	70 гр.	80 р.
Шашлык из рыбы	70 гр.	120 р.
Шашлык из овощей	60 гр.	50 р.
Шашлык из шампиньонов	60 гр.	80 р.

Приятного аппетита!

ШАШЛЫЧНАЯ

Мучные кулинарные изделия

Чебуреки	90 гр.	70 р.
Ватрушки	58 гр.	30 р.
Кугебаки	100 гр.	50 р.
Блинчики	20 гр.	45 р.
Блинчики с джемом	100 гр.	55 р.

Напитки

Соки в ассортименте	1 л.	80 р.
Бон Аква (газ, негаз)	1 бут.	65 р.

Горячие напитки

Чай с сахаром		25 р.
Чай с лимоном		30 р.
Чай с молоком		32 р.

Пиво разливное

Францисканер (светлое)	1 л.	315 р.
Крушовице (светлое)	1 л.	230 р.
Клаусталер 8/а	1 л.	150 р.

Приятного аппетита!

Фирменные блюда



«Шашлык по-геленджикски»



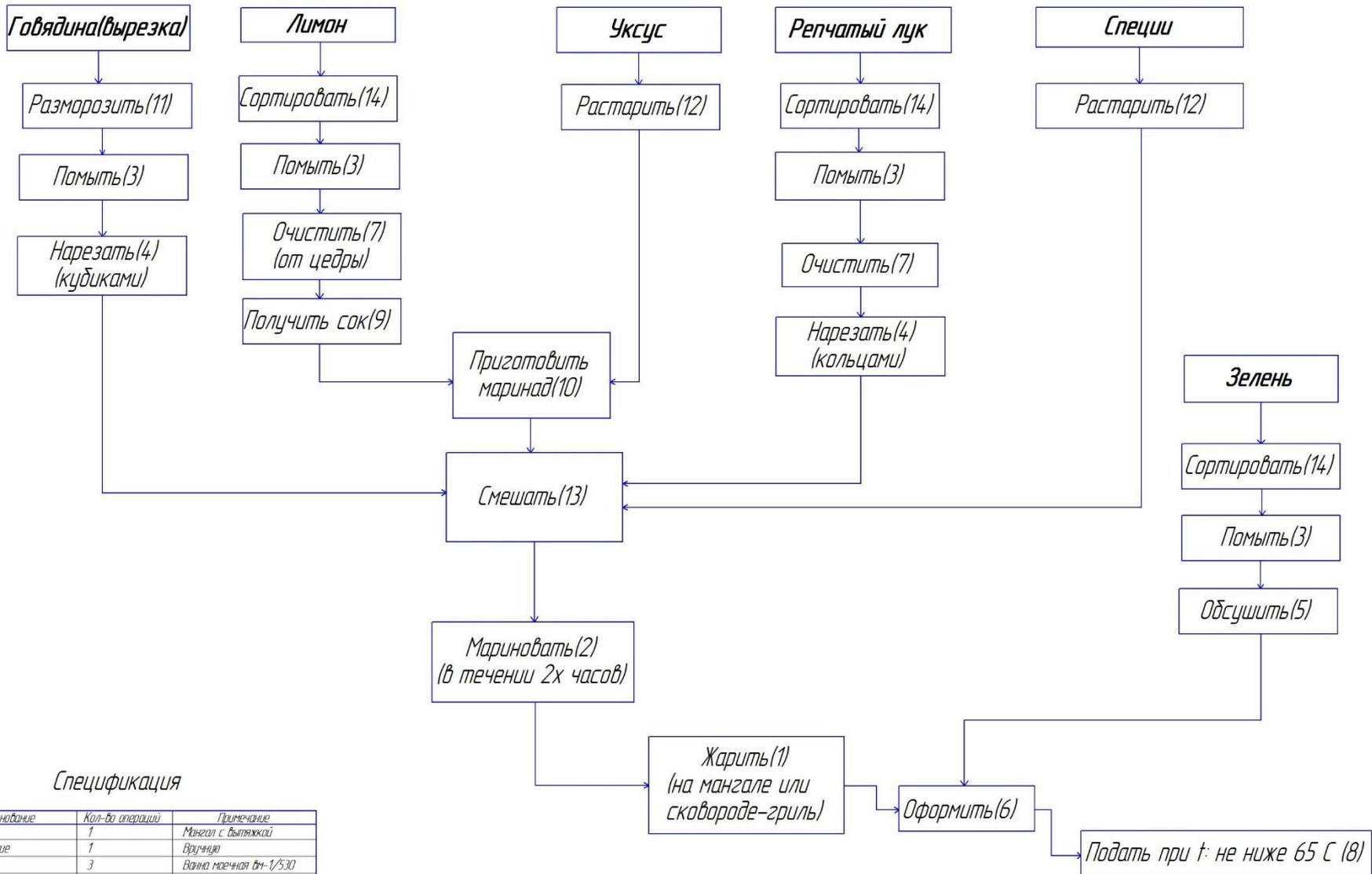
«Шашлык на Седьмом небе»



«Шашлык Мясной чиз»



Схема технологического процесса приготовления блюда «Шашлык по-башкирски»



Спецификация

№п/п	Наименование	Кол-во операций	Примечание
1	Жарка	1	Мангал с вытяжкой
2	Маринование	1	Виднция
3	Мытье	3	Ванна моечная 6м-1/530
4	Нарезка	2	Виднция
5	Обсушивание	1	Виднция
6	Оформление	2	Виднция
7	Очистка	2	Виднция
8	Подготовка	1	Виднция
9	Получение сока	1	Соковыжималка ОМЕГА-4220
10	Приготовление маринада	1	Виднция
11	Размораживание	1	Виднция
12	Растворивание	2	Виднция
13	Смешивание	1	Виднция
14	Сортирование	2	Виднция

Имя	И.Розин	Таблет	Копия	Протокол	Акт	Масса	Масса/об
Сторона	Кухня/ДП			«Шашлык» на 80 посадочных мест			1:1
План	Кухня/ДП			с объектом/блюдом			
Исполн	Зинурово ДР			Схема технологического процесса приготовления блюда «Шашлык по-башкирски»			БВДж-3

«Шашлык по-башкирски»





ПОДАРКИ С МАНГАЛА



ИМЕНИННИКУ **15%**
в день рождения и в течение месяца после

СКИДКА

ПИВНОЙ ДЕНЬ
КАЖДОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ



-30%

СКИДКА НА ПИВНЫЕ СЭТЫ, ЗАКУСКИ К ПИВУ, КЛАССИЧЕСКИЕ СОРТА ПИВА

ЗАКАЖИ 3 ЛЮБЫХ ШАШЛЫКА И ПОЛУЧИ
4-Й ШАШЛЫК (сиз куриной грудки) В ПОДАРОК*

* СМОТРИ ПОДРОБНОСТИ В РАЗДЕЛЕ «АКЦИИ»

МНОГО МЯСА НЕ БЫВАЕТ

Выводы по проделанной работе

- составлена производственная программа предприятия
- организовано питание и проведение банкетов, обслуживание торжеств и реализация кулинарной продукции по городу.
- спроектированы и описаны производственные цеха и складские помещения.
- спроектирована шашлычная, проведена компоновка оборудования согласно технологическому процессу, произведен продольный и поперечный разрезы, предусмотрели на территории здания плиточное покрытие, озеленение на свободной от застройки и дорог площади, посадка деревьев и кустарников.
- разработаны фирменные блюда предприятия, составлены технико-технологические карты и рассчитана экономическая целесообразность проекта.
- Проведенная учебная работа является достаточно разработанной для реального применения в жизни, на основе данного проекта можно построить специализированную закусочную Шашлычную, которая будет эффективно работать с выполнением всех существующих в настоящее время норм.

Мой доклад окончен

