

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

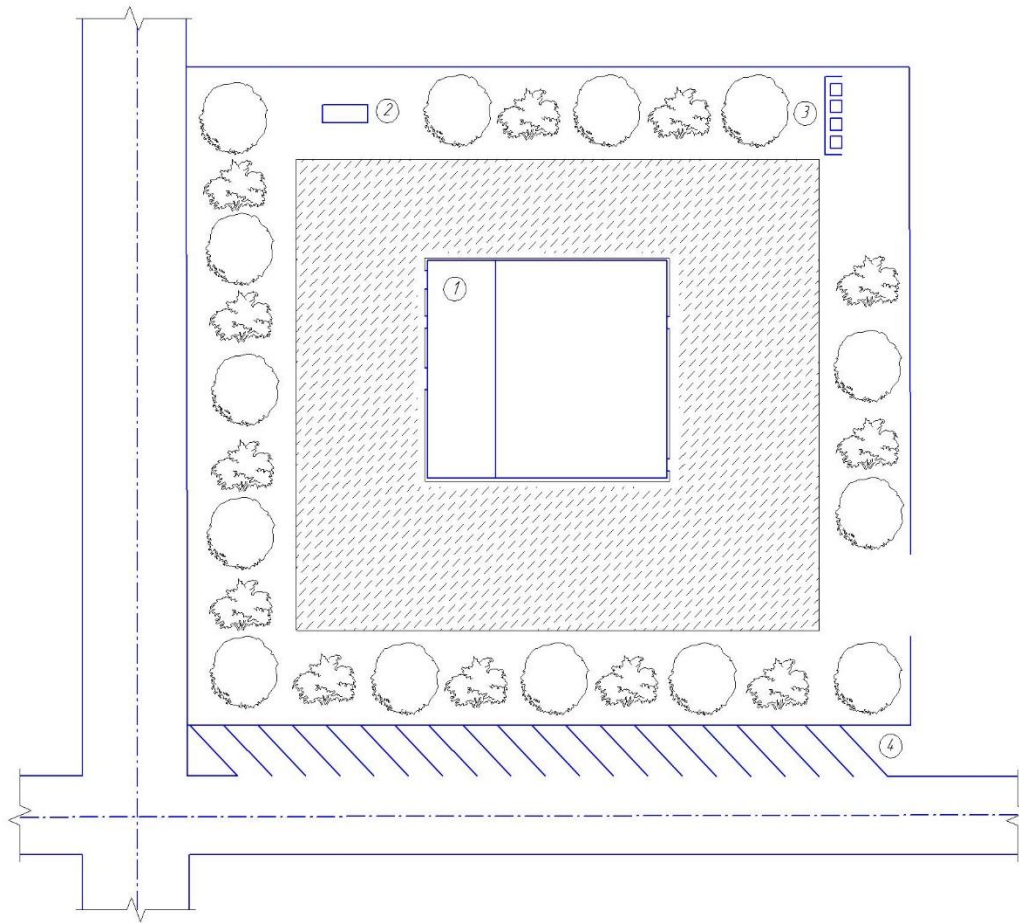
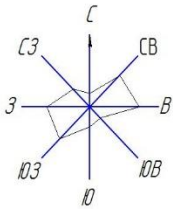


Характеристика предприятия

- 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.



Генеральный план



Экспликация зданий и сооружений

№ п/п	Наименование	
1	Проектируемое здание	
2	Плиточное покрытие	
3	Автомобильная дорога	
4	Автомобильная дорога	

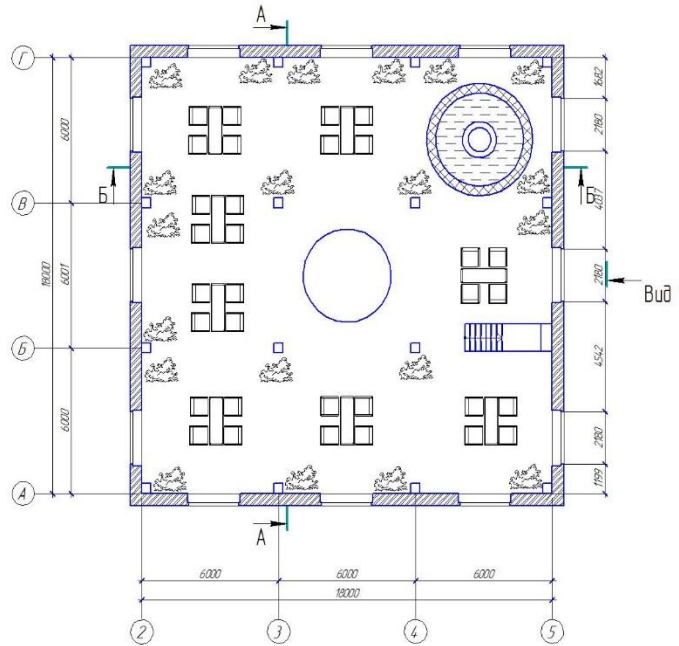
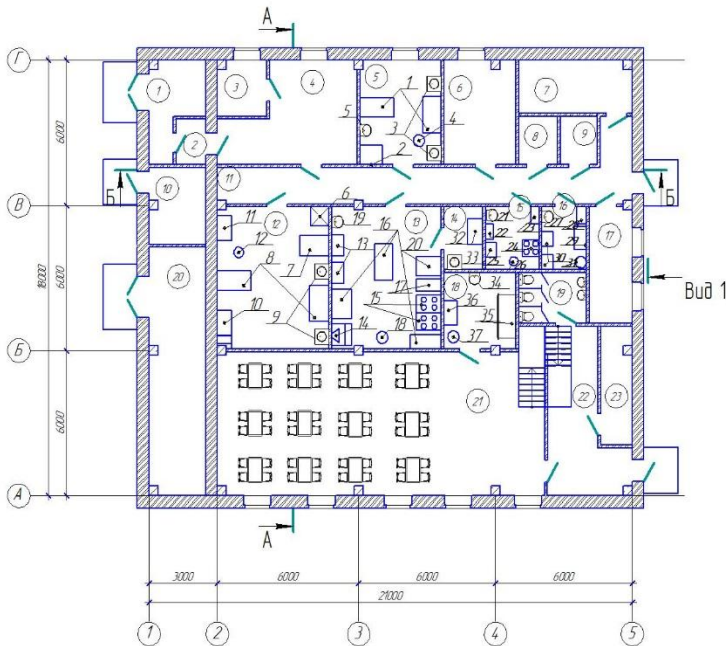
- Проектируемое здание
- Автомобильная дорога
- Плиточное покрытие
- Кустарник
- Листопадные деревья

Техника – экономические показатели
 Площадь участка – 1405,15 м²
 Площадь застройки – 418,82 м²
 Площадь покрытия – 474,3 м²
 Площадь озеленения – 468,04 м²
 Коэффициент застройки – 0,29
 Коэффициент площади озеленения – 0,33

Слайд 6

				БР.ДО.19.03.02.БВДж3.131314.16ГП			
Масштаб	№ документа	Год	Лист	Исполнитель	Проверенный	Дата	Масштаб
	Кружби ВВ						1:1
				Генеральный план			
				БВДж-3			
				Фирма АТ			

№ п/п	Наименование	Площадь, м ²	Категория назначения
1	Эксплуатационная	835	Д
2	Гондур	74	Д
3	Кабинет кладовщика	5,33	Д
4	Кладовая	292	В
5	Общественный цех	54	Д
6	Место хранения сырья и упаковки	4,1	Д
7	Гардероб для сотрудников высшего звена	10,9	Д
8	Туалетные помещения для сотрудников высшего звена	4	Д
9	Фойе помещения для сотрудников высшего звена	4	Д
10	Канцелярия руководящих работников	10	Б
11	Коридор	29,5	Д
12	Мясной цех	29,4	В
13	Горячий цех	296	В
14	Мясная колбасная полуфабрикатов	5,97	Д
15	Мучной цех	3,8	Д
16	Холодный цех	4,1	Б
17	Канцелярия для персонала	—	Д
18	Мясная колбасная полуфабрикатов	9,96	Д
19	Туалетные помещения для персонала	—	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	Степек стационарный	1	СЖ-М
3	Ванна моечная	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 моечная	2	ВМ-1
10	Степек раздаточный	1	ОПН
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	Степек стационарный	2	ОПН-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	Печь жарочная	1	ЖП-4К
26	Ванна для отходов	1	—
27	Раковина	1	—
28	Степек стационарный	1	ОПН-2
29	Холодильный шкаф	1	ШХ-07
30	Стол производственный	2	ОПН-1050
31	Ванна для отходов	1	—
32	Степек стационарный	1	ОПН-2
33	Ванна моечная	1	ВМ-1
34	Раковина	1	—
35	Машинка полуавтоматическая	1	МН-700
36	Стол для сбора отходов 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

Проектирование специализированной закупки

Исполнитель: ООО "Буджил" с филиалами

План 1 и 2 этажа с экспликацией помещений и спецификацией оборудования

Лист 11

БВДж-3

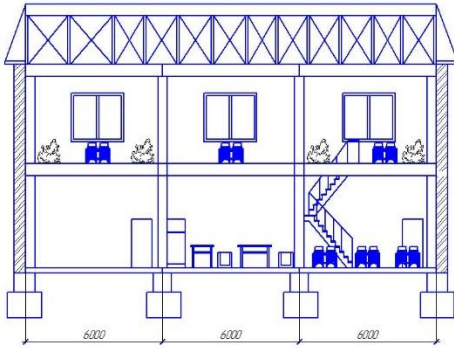
Фирма: АТ

ИПНПЧ-30 025 Частное предприятие © 2015 ООО "Буджил" Генеральный директор: Виталий Викторович Буджил
 Адрес: г. Минск, ул. Мухоморова, д. 10А, к. 10
 Контакт: +375 29 693 00 00
 Сайт: www.budzil.by

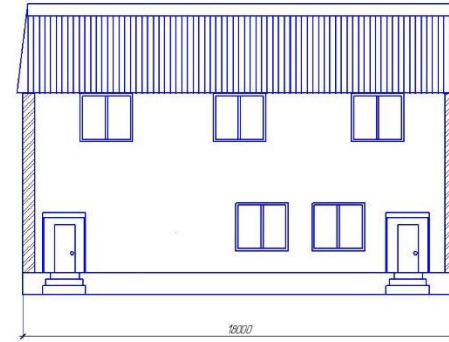


Новый современный дизайн

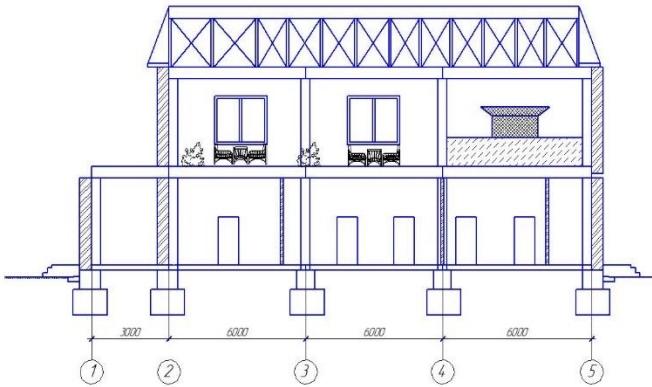
Разрез А-А



Вид 1
(фасад здания)



Разрез Б-Б



Продольный и поперечный разрезы здания

Слайд 10

		БР.ДО.19.03.02.БВДж3.131314.16.СР		Дат		Масса		Масштаб	
Имя файла	И.Розин	Глубина	0100	Проектирование специализированной эскизной документации для последующих работ с объектом в объеме					
Страна	Беларусь	ЭР							
Город	Минск	ЭР							
Участок	Эксперт	ЭР		Разрезы и поперечные разрезы здания					
				БВДж-3					
				Копировать		Фирма АТ			

ИПРИС-30 025 Чашево Белорус © 2015 ООО "СЮИТ-Группа архитектурных проектов" Минск Все права защищены
 Имя файла И.Розин Страна Беларусь Глубина 0100
 Страна Беларусь Город Минск Участок Эксперт
 Имя файла И.Розин Страна Беларусь Глубина 0100
 Страна Беларусь Город Минск Участок Эксперт

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

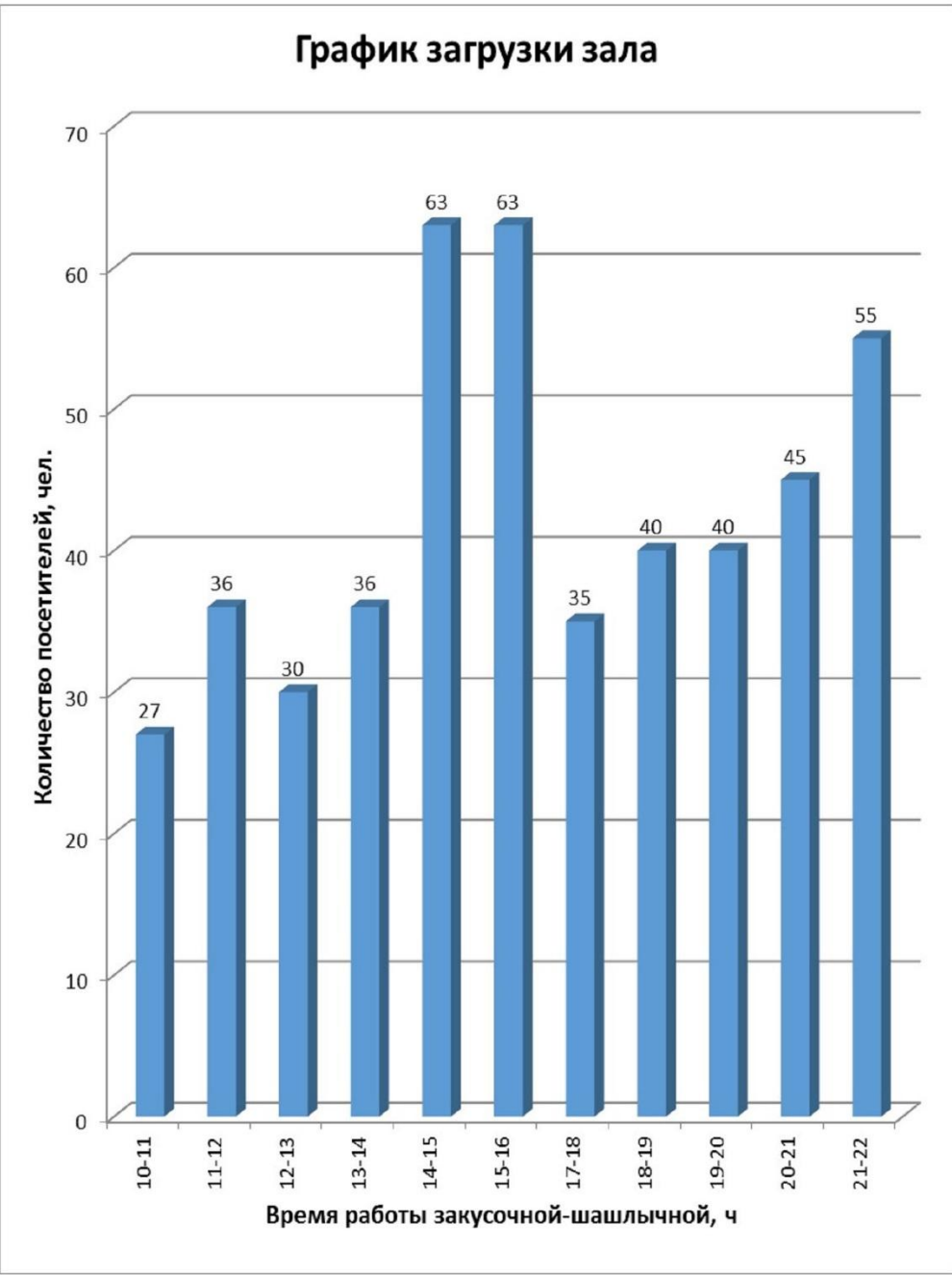
Чай с сахаром		25 р.
Чай с лимоном		30 р.
Чай с молоком		32 р.

Пиво разливное

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

Приятного аппетита!

График загрузки зала



Слайд 12

				БР Д0.19.03.02.БВДк3.131314.16.33			
Место	У.Розы	Город	Алтай	Информация о ценообразовании закупки			
Сфера	Кухня	Вид	Кухня	"Шашлыки" в выходные дни			
Исполн	Закусочная ЗР			с доставкой в обед			
Исполн	Закусочная ЗР			Алтай			
				График загрузки зала			
				БВДк-3			
				Фирма АТ			

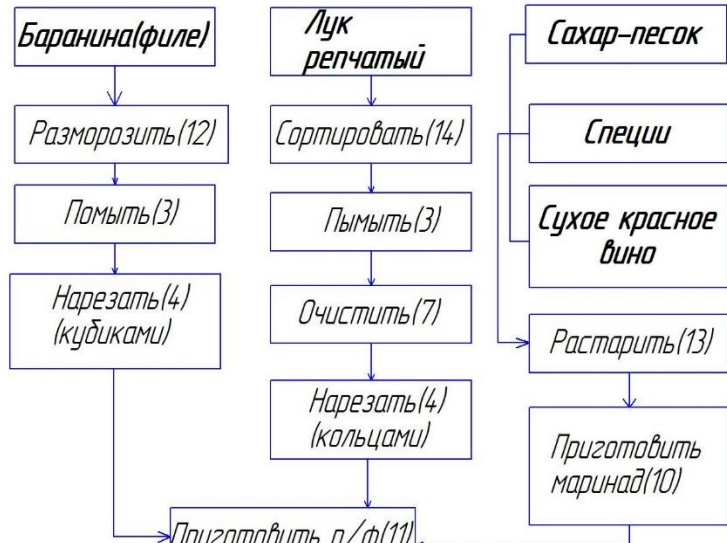
ИПРИС-30.025 Число Фотос © 2015 ИПИ ЧОПБ "Сеть информационных ресурсов в сфере туризма"
 ИПИ ЧОПБ "Сеть информационных ресурсов в сфере туризма" ИПИ ЧОПБ "Сеть информационных ресурсов в сфере туризма"
 ИПИ ЧОПБ "Сеть информационных ресурсов в сфере туризма" ИПИ ЧОПБ "Сеть информационных ресурсов в сфере туризма"
 ИПИ ЧОПБ "Сеть информационных ресурсов в сфере туризма" ИПИ ЧОПБ "Сеть информационных ресурсов в сфере туризма"

Фирменные блюда



Схема технологического процесса приготовления блюда «Шашлык по-зеленджикски»

Шашлык из баранины



Шашлык овощной



Лук маринованный



Спецификация

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

Подать при t: не ниже 65 C (8)

Слайд 14

БР.ДП.1903.02.БВВК3.131314.16.ТС

Имя	Имя	Имя	Имя	Имя	Имя	Имя	Имя	Имя	Имя
Фамилия	Фамилия	Фамилия	Фамилия	Фамилия	Фамилия	Фамилия	Фамилия	Фамилия	Фамилия
Город	Город	Город	Город	Город	Город	Город	Город	Город	Город
Улица	Улица	Улица	Улица	Улица	Улица	Улица	Улица	Улица	Улица
Электронная почта	Электронная почта	Электронная почта	Электронная почта	Электронная почта	Электронная почта	Электронная почта	Электронная почта	Электронная почта	Электронная почта

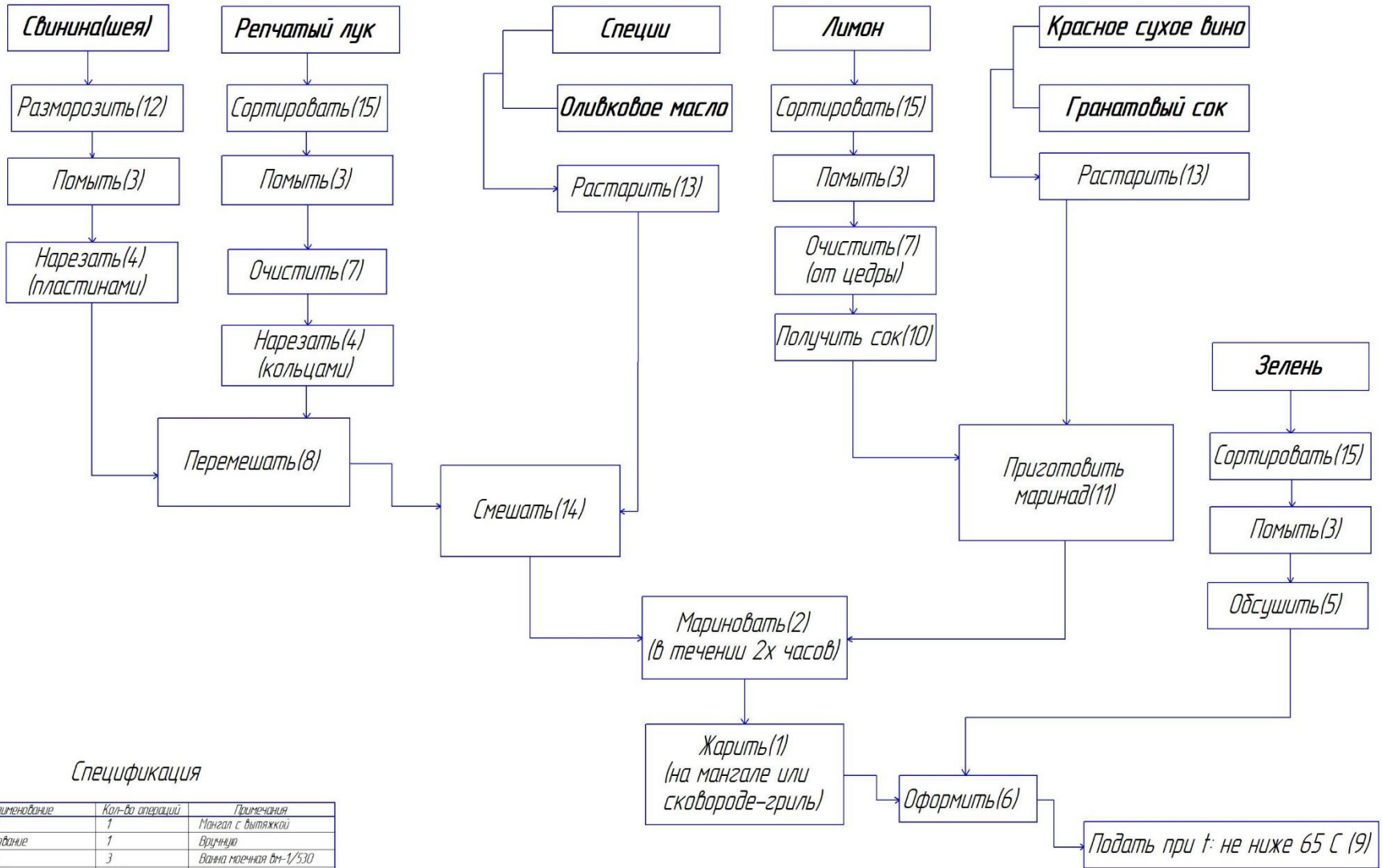
Схема технологического процесса приготовления блюда «Шашлык по-зеленджикски»

БВВК-3

«Шашлык по-геленджикски»



Схема технологического процесса приготовления блюда «Шашлык на Седьмом небе»



Спецификация

№ п/п	Наименование	Кол-во операций	Примечания
1	Жарка	1	Мангал с вытяжкой
2	Маринование	1	Варенная
3	Мытье	3	Ванна моечная 6м-1/530
4	Нарезка	2	Варенная
5	Обсушивание	1	Варенная
6	Опраривание	2	Варенная
7	Очистка	1	Варенная
8	Перемешивание	1	Варенная
9	Подача	1	Варенная
10	Получение сока	1	Сковородка АПЕ6А-4220
11	Приготовление маринада	1	Варенная
12	Разморозивание	1	Варенная
13	Растворивание	4	Варенная
14	Смешивание	1	Варенная
15	Сортирование	2	Варенная

Слайд 16

БР.ДО.19.03.02.БВДж.3.131314.16.ТС			
Имя	Место	№. Раздел	Габарит
Степан	Степанов	3Р	1:1
Голуб	Голубов	3Р	1:1
Иванов	Иванов	3Р	1:1
Сид	Сидоров	3Р	1:1

Предприятие специализированной закупки
 «Шашлык» на 80 посадочных мест
 с обслуживанием гостей

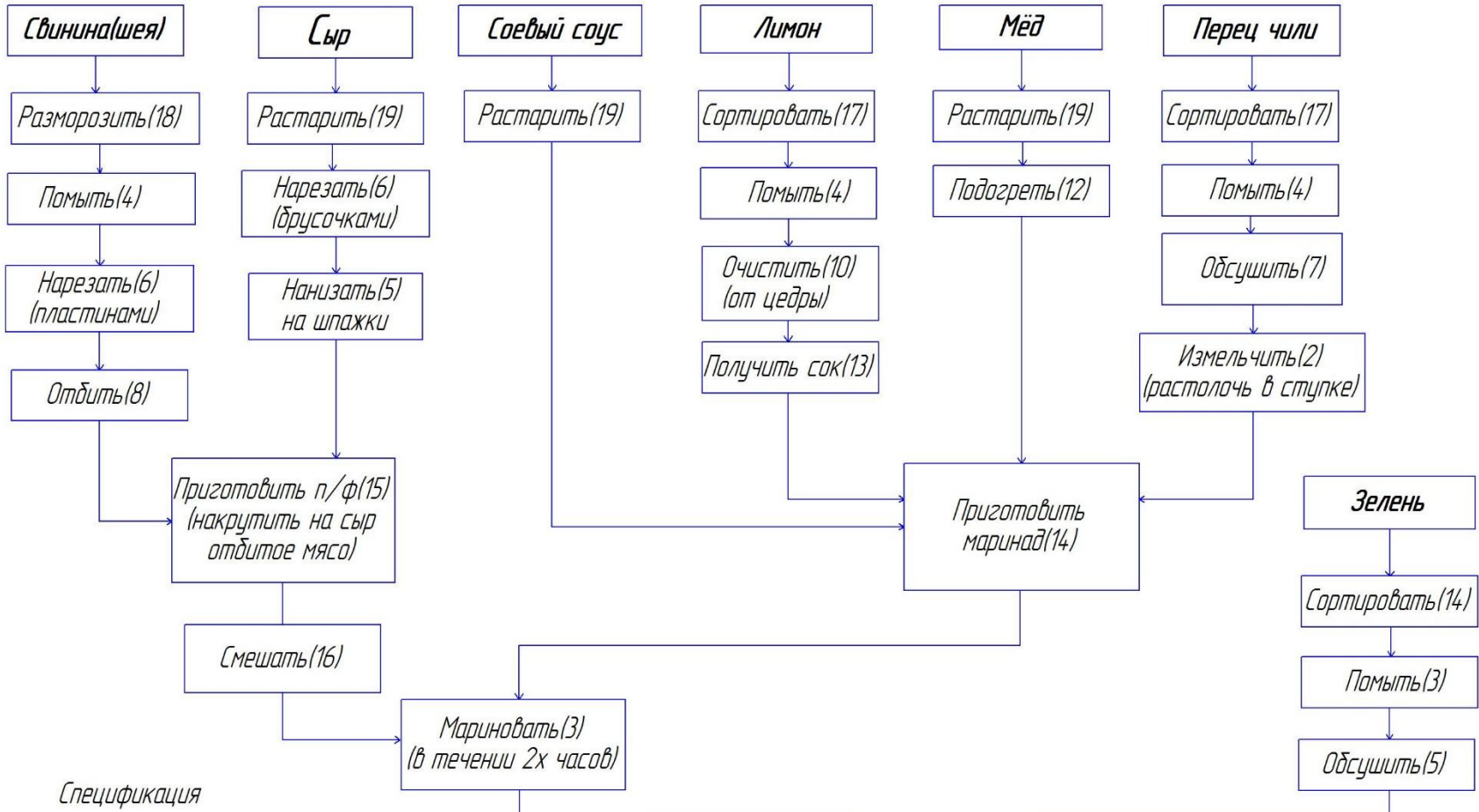
Схема технологического процесса
 приготовления блюда
 «Шашлык на седьмом небе»

БВДж-3
 А.Т.

«Шашлык на Седьмом небе»



Схема технологического процесса приготовления блюда «Шашлык Мясной чизз»



Спецификация

№п/п	Наименование	Кол-во операций	Примечание
1	Жарка	1	Мангал с вытяжкой
2	Измельчение	1	Вручную
3	Маринавание	1	Вручную
4	Мытье	3	Ванна моечная б/н-1/530
5	Нанизывание	1	Вручную
6	Нарезка	2	Вручную
7	Обсушивание	1	Вручную
8	Отбивание	1	Вручную
9	Опраривление	2	Вручную
10	Очистка	1	Вручную
11	Подогреть	1	Вручную
12	Подогревание	1	Электрическая плита Лайдога 4-2
13	Получение сока	1	Соковыжималка OMEGA-4220
14	Приготовление маринада	1	Вручную
15	Приготовление п/ф	1	Вручную
16	Смешивание	1	Вручную
17	Сортирование	2	Вручную
18	Размораживание	1	Вручную
19	Растаривание	1	Вручную

Слайд 18

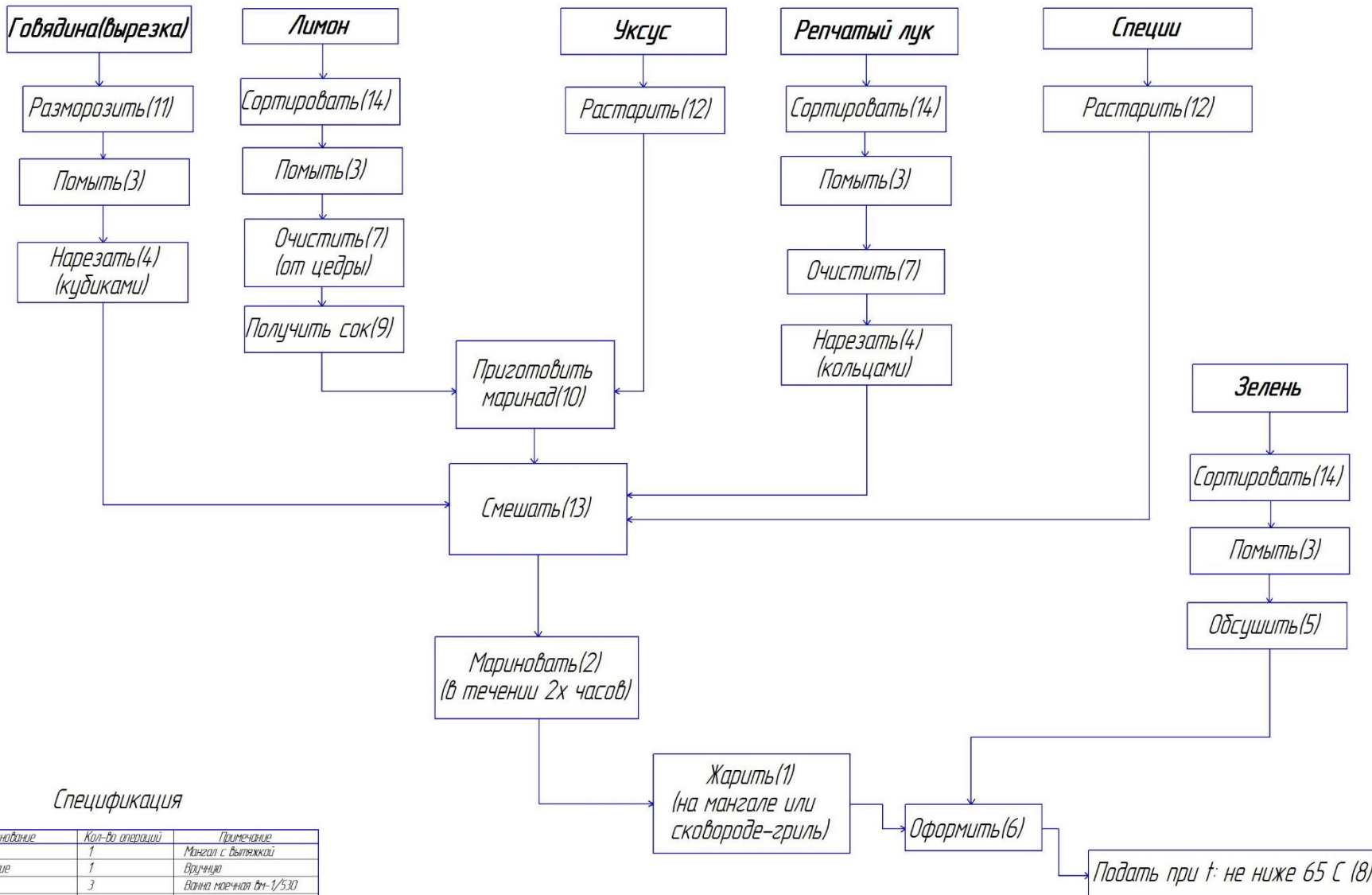
БР.Д0.19.03.02.БВЛК.3.131314.16.ТС

Продукты питания				Итого		
№	Наименование	Единица	Количество	Д/п	Масса	Масса/шт
1	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
2	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
3	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
4	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
5	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
6	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
7	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
8	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
9	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
10	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
11	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
12	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
13	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
14	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
15	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
16	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
17	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
18	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
19	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
20	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
21	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
22	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
23	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
24	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
25	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
26	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
27	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
28	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
29	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
30	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
31	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
32	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
33	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
34	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
35	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
36	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
37	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
38	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
39	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
40	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
41	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
42	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
43	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
44	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
45	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
46	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
47	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
48	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
49	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
50	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
51	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
52	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
53	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
54	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
55	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
56	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
57	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
58	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
59	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			
60	Шашлык на 80 порционных мест с овощными гарнирами	шт	1			

«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	Дата	Масса	Масштаб
Состав	Кружало ЗР			«Шашлык» на 80 посадочных мест с овощными блюдами			1:1
Голос	Кружало ВВ						
Исполн	Зюжикова ЗР			Схема технологического процесса приготовления блюда «Шашлык по-башкирски»			БВДж-3
Исп							Формат А1

«Шашлык по-башкирски»



Технико-экономические показатели

№ п/п	Наименование показателя	Единица измерений	Значение показателя
1	Розничный товароборот	тыс.руб.	3130,296
2	Удельный вес продукции собственного производства	%	88
3	Численность работников предприятия - всего	чел.	26
	- в том числе работников производства	чел.	10
4	Средняя выработка работника предприятия	тыс.руб.	120
	- работника производства	тыс.руб.	272
5	Валовый доход	тыс.руб.	789,932
6	Издержки производства и обращения	тыс.руб.	310,29
7	Фонд заработной платы	тыс.руб.	101
8	Средняя заработная плата работника предприятия	руб.	11950
9	Балансовая прибыль	тыс.руб.	486,132
10	Рентабельность товарооборота	%	45
11	Срок окупаемости капитальных вложений	год	1,6
12	Средний чек	руб.	470

Слайд 22

БР.ДО.19.03.02.БВДж3.131314.16.ЭП					
Дата	Имя	№ докум	Год	Стр	Итого
19.03.2019	Бонифиль ЭР	19.03.02	2019	1	1:1
Город	Круговая ДР				
Госрег.					
Инициал	Экземпляр ЭР				
Имя					
Информация о текущем документе					
"Инициалы" ВД по каждому месяцу с датой его выдачи					
Имя	И.И.И.	Т			
Технико-экономические показатели					
БВДж-3					
Копировать					
Формат А1					

ИД № 7435/003-2019/02/001/2019
 Дата докум
 Имя
 № докум
 Год
 Стр
 Итого
 Информационный документ
 "Инициалы" ВД по каждому месяцу с датой его выдачи
 Имя И.И.И. Т
 Технико-экономические показатели
 БВДж-3
 Копировать
 Формат А1



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

