

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Хабаровский государственный университет экономики и права»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

По теме «Проект ресторана «Медведь» на 100 мест»

Выполнил студент
Факультета торгово-технологического
Кафедры технологии продуктов общественного
питания
группы ТОРД (бс)51
Евдокимовой Ольгой Владимировной

Цель:

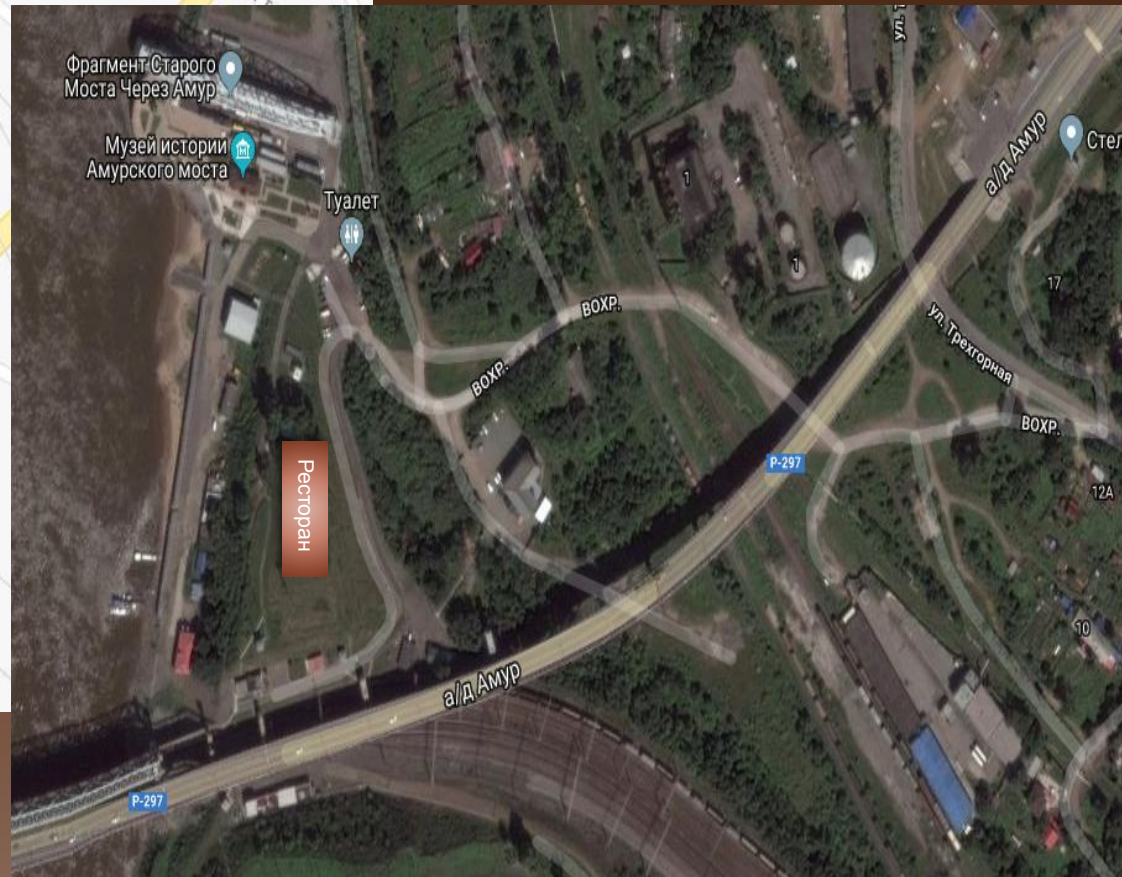
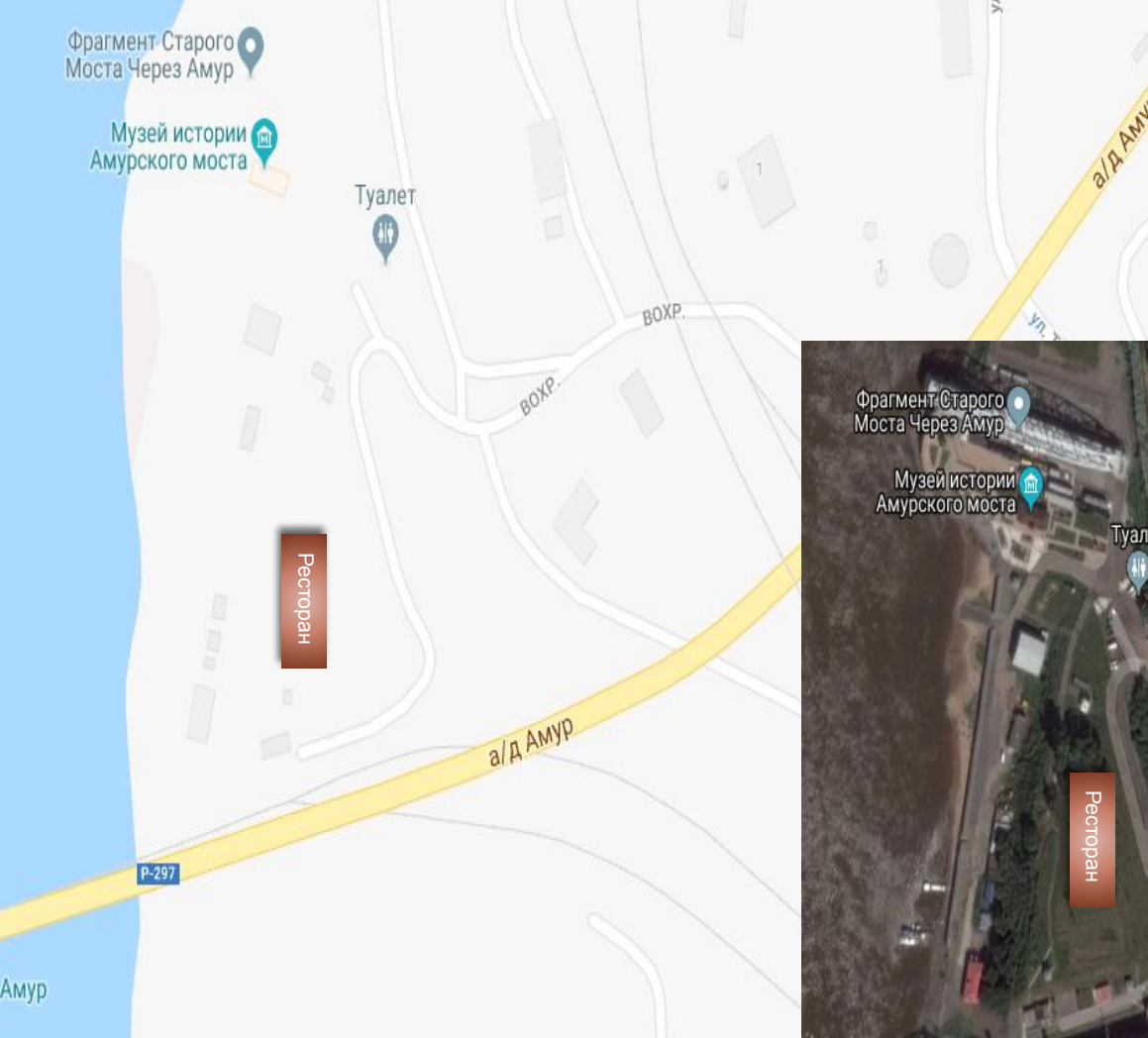
- Разработка проекта организации работы ресторана работающего на мясе диких животных и птиц, в соответствии с действующими стандартами и нормами, с максимальным соблюдением всех предписанных рекомендаций по проектированию предприятий ОП.
- Объединить и систематизировать знания об определенных составляющих профессиональной деятельности технолога ОП.
- Развить умения применять теоретические знания для решения конкретных практических задач связанных с функционированием предприятий ОП.

Задачи:

Закрепление полученных теоретических знаний и приобретения практических навыков в организации производственно-хозяйственной деятельности предприятий ОП, разных организационно-правовых форм, таких как:

- Рассчитать ассортимент и количество блюд, количество потребителей в ресторане, а так же составить сырьевую ведомость.
- Рассчитать площади складских помещений, холодильных камер, горячего, овощного цеха.
- Подобрать оборудование для горячего, овощного цехов.
- Составить нормативно-техническую документацию на фирменное блюдо.

Месторасположение

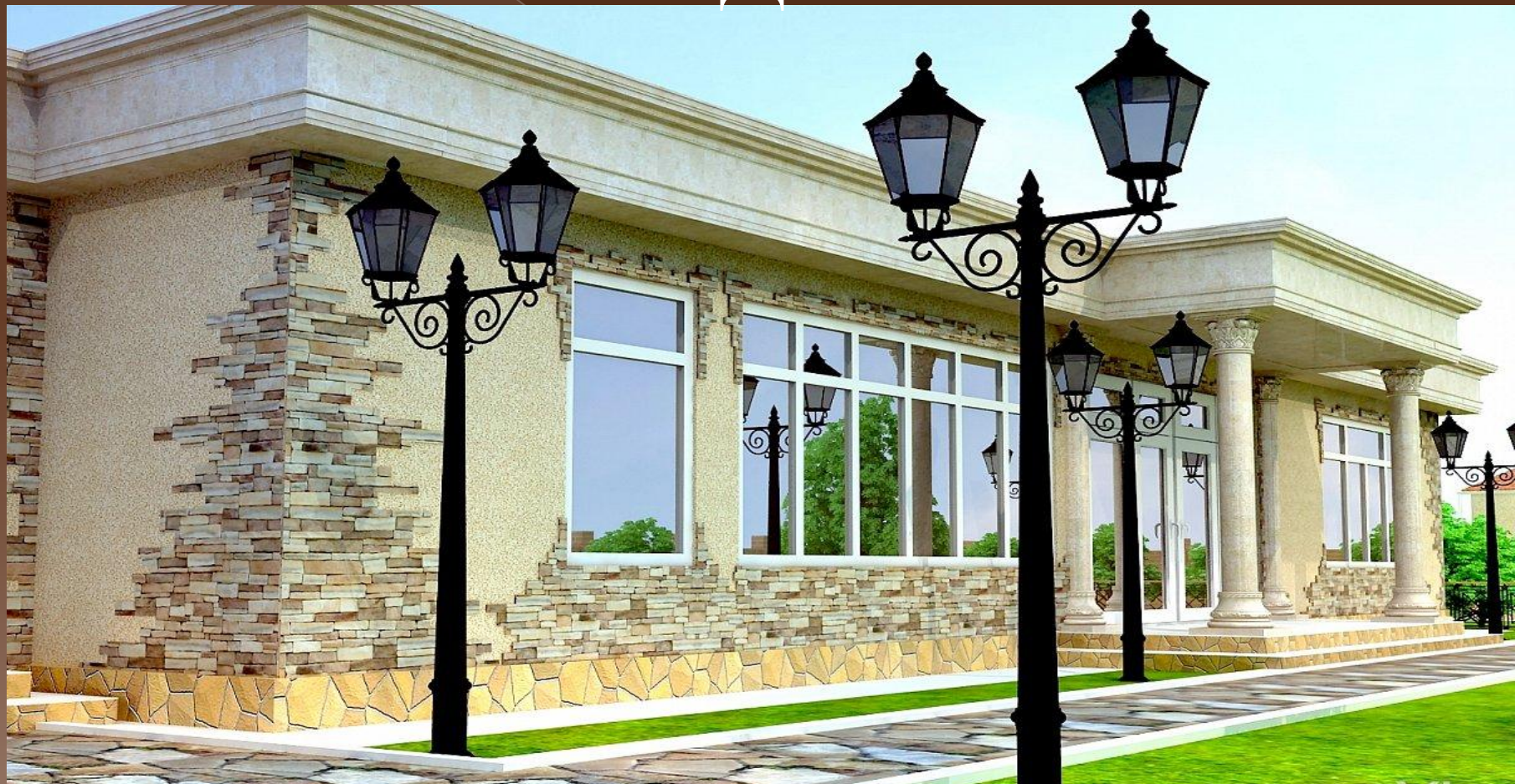


Ресторан «Медведь» планируется разместить в северном микрорайоне, по ул. Вохр, рядом с Музеем истории Амурского моста

Ресторан «Медведь»

часы работы

12:00 до 24:00



Предоставляемые услуги

- ◎ живая музыка;
- ◎ доставка еды на дом;
- ◎ вызов такси;
- ◎ предварительное бронирование столов под заказ гостя;
- ◎ проведение банкетов и корпоративов;
- ◎ кейтеринг.

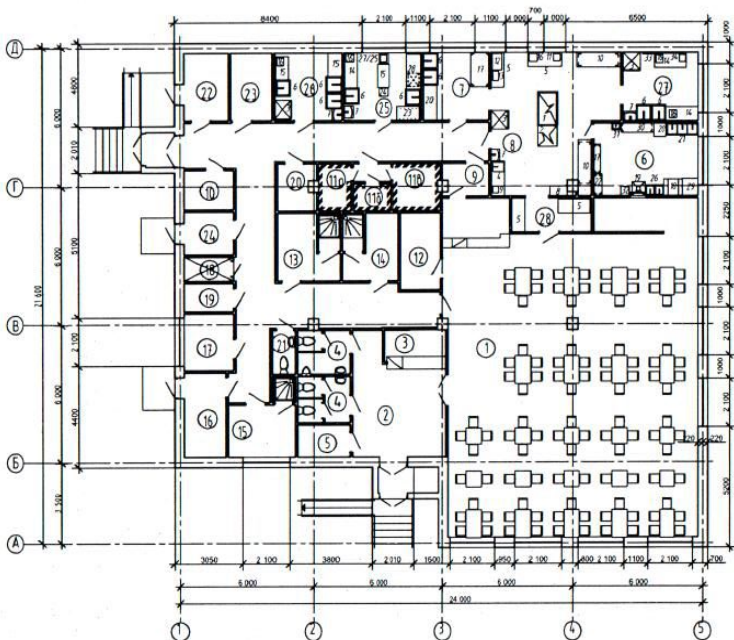
Интерьер



Экспликация помещений

Спецификация оборудования

План на отметке 1,000 М 1:100



№ п.п.	Группа помещений	S
1	Торговый зал	116,00 м ²
2	Вестибель	19,11 м ²
3	Гардероб	3,07 м ²
4	Санузел для посетителей	7,24 м ²
5	Подсобное помещение	1,54 м ²
6	Моечная столовой посуды	14,0 м ²
7	Моечная кухонной посуды	9,51 м ²
8	Горячий цех	23,70 м ²
9	Помещение бара	3,50 м ²
10	Кладовая сухих продуктов	3,0 м ²
11а	Охлаждаемая камера для хранения продуктов	2,00 м ²
11б	Среднетемпературная охлаждаемая камера	2,00 м ²
11в	Камера для хранения замороженных продуктов	5,50 м ²
12	Помещения официантов	6,34 м ²
13	Гардероб персонала мужской	7,45 м ²
14	Гардероб персонала женский	7,95 м ²
15	Гардероб официантов	8,59 м ²
16	Венткамера	6,52 м ²
17	Бухгалтерия и кабинет директора	6,00 м ²
18	Камера отходов (сборно-разборная)	2,24 м ²
19	Бельевая	3,06 м ²
20	Склад для хранения овощей	3,00 м ²
21	Санузел для персонала	2,21 м ²
22	Тепловой пункт	10,0 м ²
23	Кладовая и моечная оборотной тары	4,26 м ²
24	Электрощитовая	5,00 м ²
25	Овощной цех	13,0 м ²
26	Мясо-рыбный цех	10,3 м ²
27	Холодный цех	10,26 м ²
28	Раздаточная	5,50 м ²

№ п/п	Наименование	Марка	Габаритные размеры	Кол-во, шт.
1	Плита электрическая	ЭП-6ЖШ-01	1475x897x860	1
2	Пароконвектомат с подставкой	Ulox XV 893	860x882x1250	1
3	Холодильный шкаф	Премьер ШВ9/П1700/С	800x760x1940	2
4	Стол с моечной ванной одностежковой	ССОП 1500	1500x600x870	1
5	Стол пристенный	ССОП 1500	1500x600x870	4
6	Ванна моечная	Профи ВМ-1/630Н	700x700x870	6
7	Рукамошник	AISI 430	400x500x870	4
8	Подогреватель для тарелок	GGM Gastro TWK120	428x800x1200	1
9	Весы электронные настольные	SW-20	260x287x119	1
10	Степелаж	NICOLD НСК430-20/6	2000x625x800	2
11	Кипятильник	ANIMO / WKT 20n VA	305x305x560	1
12	Жарочная поверхность, гриль контактный	ERGO VEG-836	730x460x240	1
13	Фритюрница	KR-TEF-6L	265x430x295	1
14	Стол производственный	СПРО-6-5	1500x600x850	2
15	Стол производственный	СПРО-6-2	1000x600x850	3
16	Весы	ПВ-6/15/30	350x340	4
17	Степелаж производственный стационарный	СКТ-1200	1200x300x750	2
18	Машина посудомоечная	АВАТ МКП-1100К	725x830x1490	1
19	Стол для сбора отходов	СПО-3	600x600x750	1
20	Стол для приема чистой посуды	СПО-3	600x600x850	1
21	Ванна моечная 3-х секционная	ВСМ-3	1490x530x870	1
22	Степелаж для чистой посуды	СТК-950	950x400x1600	1
23	Подоварник	ПТ-Н	1050x630x85	1
24	Картофелечистка	МОК-125	455x375x900	1
25	Овощерезка	Robot Coupe CL20	340x320x400	1
26	Ванна моечная 2-х секционная	ВСМ-2	1010x530x870	1
27	Подставка для овощерезки	ПДЗ-01 АТЕSY	500x500x850	1
28	Стол с холодильной камерой	Есо-2	1500x650x899	1
29	Водонагреватель	Inaxder	750x750x124,5	1
30	Степелаж для чистой посуды	СТК-1500	1500x400x1600	1
31	Рукамошник напольный	ВМ12/302	408x300x850	1
32	Бак для отходов		408x400x850	1
33	Бактерицидная установка	ОБНП 2x15-0,1	500x80x100	1
34	Мультифункциональный процессор	Robot Coupe R301 ULTRA	325x300x850	1

				ВРГЧ 19 03 04 595 09 ОП			
Итого	№ п/п	№ п/п	№ п/п	Итого	№ п/п	№ п/п	№ п/п
разработка	Иванова Е.В.						
проект	Иванова Е.В.						
исполнение	Иванова Е.В.						
Итого	Иванова Е.В.						
				Проект ресторана "Медведь" на ЮВ мскп			
				Лист № 1 из 2			
				План с расстановкой оборудования			
				К1931 Т0Р(04)-51			

На ПОП имеются:

○ Производственные

- горячий цех 23 м²
- овощной цех 13 м²
- холодный цех 10 м²
- мясо-рыбный цех 10 м²

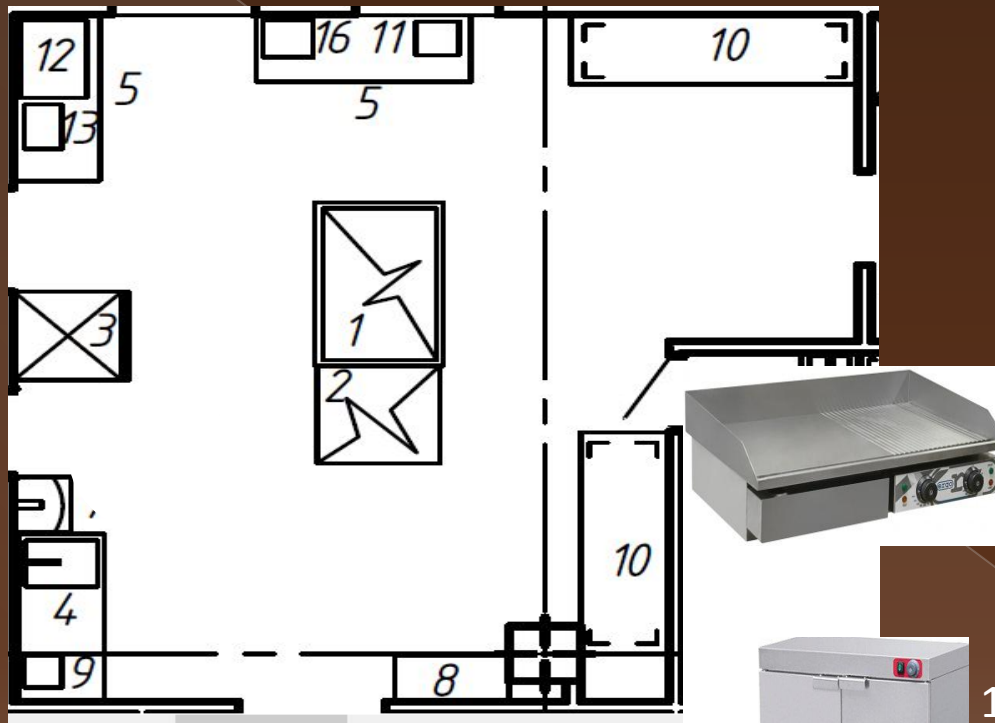
○ Складские

- низкотемпературная камера 5,5 м²
- среднетемпературная камера 2 м²
- охлаждаемая камера 2 м²
- складское помещения для хранения о
- кладовой сухих продуктов 2 м²

Административно-бытовые помещения



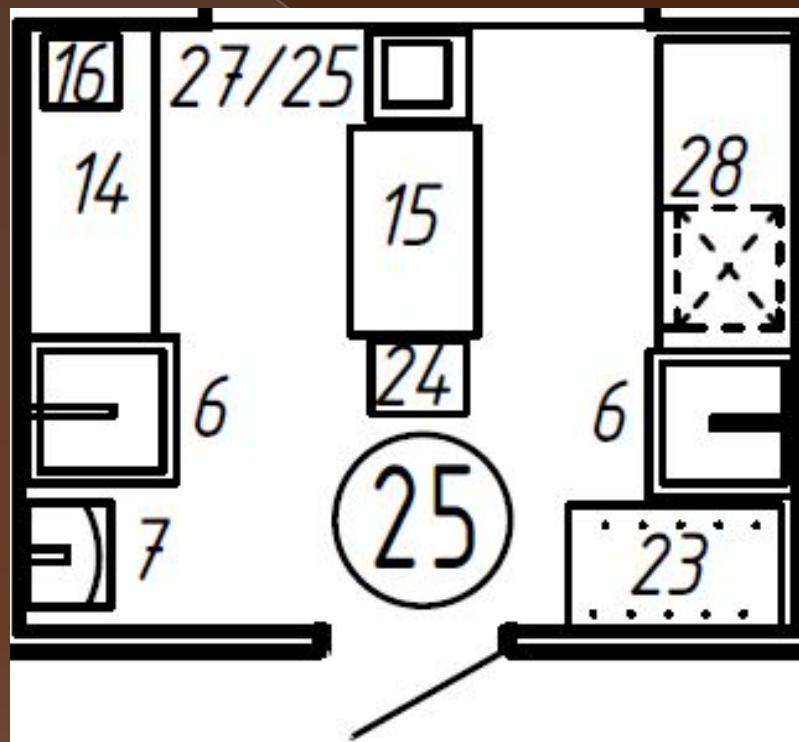
План горячего цеха



1. Плита электрическая ЭП-6ЖШ-01,
2. Паророконвектомат с подставкой Unoх XV 893,
3. Холодильный шкаф Премье ШВУП1 700/С
4. Стол с моечной ванной односекционной ССОП 1500,
5. Стол пристенный ССОП 1500,
7. Рукомойник AISI 430,
8. Подогреватель для тарелок GGM Gastro TWK120,
9. Весы электронные настольные SW-20,
10. Стеллаж NICOLD НСК430-20/6
11. Кипятильник ANIMO / WKT 2000 VA.
12. Жарочная поверхность (грил контакт) ERGO VEG-836 (гладкая/рифренная)
13. Фритюрница KR-TEF-6L
16. Весы ПВ-6/15/30



План овощного цеха



- 6. Ванна моечная Профи ВМ-1/630Н
- 7. Рукомойник AISI 430
- 14. Стол производственный СПРО-6-5
- 15. Стол производственный СПРО-6-2
- 16. Весы ПВ-6/15/30
- 23. Подтоварник для овощей П 15/6/3
- 24. Картофелечистка МОК- 125
- 25. Овощерезка Robot Coupe CL20
- 27. Подставка для овощерезки ПДЭ-01 АТЕSY
- 28. Стол с холодильной камерой Есо-2



Menu



Холодные блюда и закуски:

- ✓ Карпаччо из оленины
- ✓ Бастурма из оленины
- ✓ Мясо кабана копченое
- ✓ Студень из кабана
- ✓ Паштет из рябчиков
- ✓ Салат из кальмара
- ✓ Мясное ассорти
- ✓ Сырное ассорти
- ✓ Икра зернистая (нер)
- ✓ Рыба жареная под маринадом (кета)
- ✓ Капуста квашеная с папоротником
- ✓ Салат из папоротника
- ✓ Рыба жареная под маринадом (кета)
- ✓ Утиное филе с красной сморо
- ✓ Жюльен с языком
- ✓ Креветки в чесночно - цитрус



Первые блюда:

- ✓ Суп из цветной капусты с креветками
- ✓ Солянка сборная
- ✓ Щи из оленины с грибами
- ✓ Суп из утки и гуся
- ✓ Острый суп из кабана
- ✓ Рыбная похлебка из судака и семги



Вторые блюда:

- ✓ Лопатка ягненка фаршированная грибами.
Гарнир папоротник
- ✓ Оленина зажаренная на гриле.
Гарнир шампиньоны
- ✓ Жаркое из мяса лося с грибами и сыром.
Гарнир жареный картофель
- ✓ Лосятина тушёная. Гарнир жаренный картофель
- ✓ Макдупф .Гарнир салат с клюквой.
- ✓ Рыба запеченная с картофелем по-Русски
- ✓ Скумбрия во фритюре
- ✓ Котлеты из лося. Гарнир отварной картофель,
соленья.
- ✓ Тыква запеченная с яйцом
- ✓ Помидоры, перец, кабачки
фаршированные грибами и овощами
- ✓ Мозги оленя запеченные. Гарнир картофельное пюре
- ✓ Медальоны из свинины. Гарнир цветная капуста.
- ✓ Печень кабана в вине. Гарнир рис.



Десерты:

- ✓ Творожный десерт с черносливом
- ✓ Творожный десерт с черносливом
- ✓ Шоколадный бисквит
- ✓ Панна-котта
- ✓ Черничный пирог
- ✓ Парфе



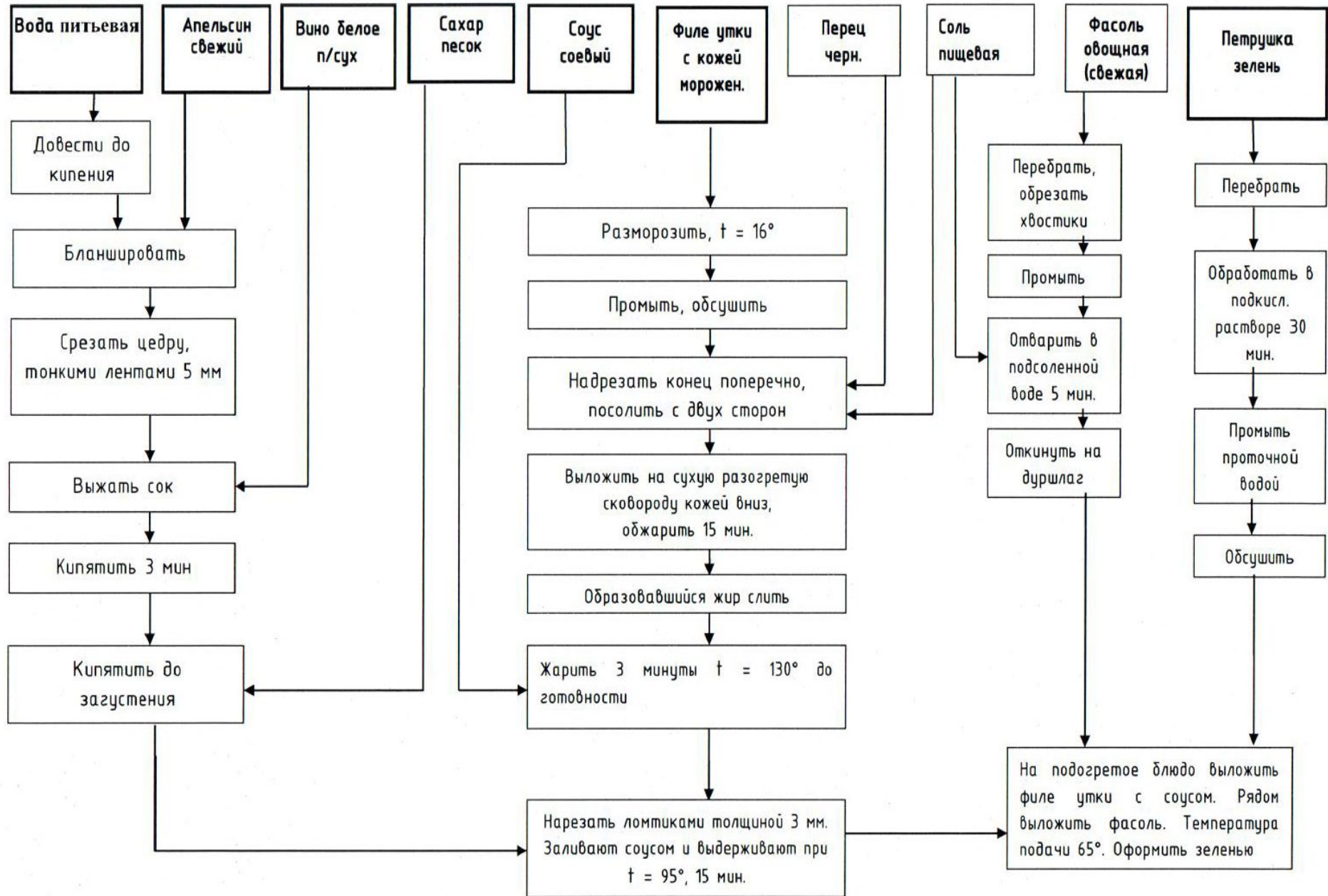
Фирменное блюдо «Утка в апельсиновом соусе»

Мясо утки содержит 5,57 % ненасыщенных жирных кислот. Данный показатель выше, чем у мяса курицы, свинины или говядины. Ненасыщенные жирные кислоты обладают антиоксидантными свойствами антиокислителя и снижают уровень холестерина в крови, своевременно нейтрализуя его вред. Оно помогает организму перерабатывать жир в энергию, а не накапливать его в подкожном слое, а также ускоряет рост мышц при регулярных физических нагрузках, по составу схож с оливковым маслом.

Железо в любом мясе присутствует в виде соединения – гема. Если его в организме недостаточно, гемоглобина образуется мало, питание клеток ухудшается. Появляется слабость, развивается малокровие. Часть кислорода, перенесенного в мышцы, сохраняется про запас и используется при резко возрастающей физической нагрузке. Железо также необходимо для правильн



Технологическая схема приготовления блюда "Утка в апельсиновом соусе"



Наши партнёры:

- Компания ООО «Горизонт» г. Хабаровск
- Компания Стол охотника г. Хабаровск
- Интернет магазин нямку.рф г. Хабаровск
- Компания АССЕТ, ООО г. Хабаровск
- Компания "Дары тайги" с. Им. Лазо
- Магазин «Дары тайги» во Владивостоке
- Компания Дикоед г. Москва
- Компания «Егерь» г. Москва

Вся продукция полностью легальная, добыта легальным путём, и имеет полный пакет документов должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр. для отгрузки на территории РФ и СНГ.

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС ТН.АН58.Н00772
Срок действия с 15.10.2012 по 14.10.2013
№ **0278052**

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ рег. № РОСС RU.0001.10АН58.0000 "ЦЕНТР ЭКСПЕРТИЗЫ, СЕРТИФИКАЦИИ ТОВАРОВ И УСЛУГ "ЛДСГ" (ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ). 105264 г. Москва ул. Верхняя Первомайская, дом 43, тел. (495) 780-93-54, факс (495) 786-41-08.

ПРОДУКЦИЯ Растительное (соевое) мясо без содержания компонентов, полученных с применением ГМО, в ассортименте, упаковано в полимерный пакет под вакуумом массой нетто от 0,1 кг до 1,0 кг. См. бланк приложение № 01934358. Серийный выпуск Контракт б/н от 21 июня 2012 года. код ОК 005 (ОКП): 92 9900

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" прил.1, ил.д. 1.9.1; 1.9.1.1. код ТН ВЭД России: 2106 90 920 0
ГОСТ Р 51074-2003 п.3, п.4, п.4.7

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Meta Vegetarian Food Co.,Ltd. Адрес: N162/3 Moo 10 Prongmaeur, Nakornprathom 7300, (Thailand), Таиланд.

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН Обществом с ограниченной ответственностью «Грин Филдз Продакт». ИНН: 7727738636. Адрес: 117461, г. Москва, ул. Каховка, д.10, корп.3.

НА ОСНОВАНИИ Протоколов испытаний № 405-103 - 405-109 от 10.10.2012 г. НП "МИНЭКС-ТЕСТ", рег. № РОСС RU.0001.21ПС30, адрес: МО, Одинцовский р-он, и/о Б.Вязьмы, ВНИИФ.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Срок годности и условия хранения продукции указаны на упаковке и в сопроводительных документах. Схема сертификации: 2.

Руководитель органа *Романенко* Е.В. Романенко
Эксперт *Моисеева* А.И. Моисеева

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
№ 77.01.06.311.П.019238.03.08 от 17.03.2008

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что продукция, установленная участком/разделением для обозначения вида с торговой маркой "STERILLION", соответствует и является частью и/или

ИЗГОТОВЛЕНА В РАМКАХ
сертификации системы качества, декларация безопасности

СООТВЕТСТВУЕТ (ИЛИ ОТВЕЧАЕТ) требованиям правил
наименования продукции, указания информации о ее безопасности, санитарно-эпидемиологической безопасности и безопасности

№ 2.1.4.783-99 Гигиеническая оценка материалов, реактивов, оборудования, технологий, используемых в системах водоснабжения", СанПиН 2.1.4.1074-01 "Дистилляционная вода. Гигиенические требования и качеству воды централизованной системы питьевого водоснабжения. Контроль качества"

Организация-изготовитель,
фирма "P-CAN ENVIRONMENTAL INC." * Канада
425 Clair Road West, P.O. Box 1719 Guelph, Ontario, Canada N 1R 7 X 4

Получатель санитарно-эпидемиологического заключения
фирма "P-CAN ENVIRONMENTAL INC." * Канада
425 Clair Road West, P.O. Box 1719 Guelph, Ontario, Canada N 1R 7 X 4

Осуществлен для проверки продукции, соответствующей (не соответствующей) санитарным правилам, указанным в перечне продукции, подлежащей обязательной сертификации, обязательному декларированию или обязательному уведомлению о безопасности продукции, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации

Протокол испытаний № 49-ВД от 11.03.2008г., лаборатория аккредитована № 4179 "Санту системы и оборудование в городе Москве" в 19474-04 от 13.03.2008г.
* "P-CAN ENVIRONMENTAL INC."

№ 1717003

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

ПРИЛОЖЕНИЕ № **0193358**

К сертификату соответствия № РОСС ТН.АН58.Н00772

Перечень конкретной продукции, на которую распространяется действие сертификата соответствия

код ОК 005 (ОКП)	Наименование и обозначение продукции, ее изготовитель	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
код ТН ВЭД России		
92 9900 2106 90 920 0	1. Соленая рыба вегетарианская (Vegetarian Salty Fish), массой нетто 0,5 кг и 0,2 кг	
92 9900 2106 90 920 0	2. Жареная свинина с перцем вегетарианская (Vegetarian Fried Pork With Pepper), массой нетто 0,5 кг и 0,2 кг	
92 9900 2106 90 920 0	3. Треска вегетарианская (Vegetarian CodFish), массой нетто 0,2 кг	
92 9900 2106 90 920 0	4. Пикантный шашлык вегетарианский (Vegetarian Seasoned Chicken), массой нетто 0,5 кг	
92 9900 2106 90 920 0	5. Ароматный шашлык вегетарианский (Vegetarian Scented Chicken), массой нетто 0,5 кг и 0,2 кг	
92 9900 2106 90 920 0	6. Рыбная нарезка вегетарианская (Vegetarian Ribbon Fish), массой нетто 0,48 кг и 0,23 кг	
92 9900 2106 90 920 0	7. Котлета для бургера вегетарианская (Vegetarian Burger), массой нетто 0,5 кг и 0,2 кг	
	ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Meta Vegetarian Food Co.,Ltd N162/3 Moo 10 Prongmaeur, Nakornprathom 7300, (Thailand), Таиланд	

Руководитель органа *Романенко* Е.В. Романенко
Эксперт *Моисеева* А.И. Моисеева

СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ

