



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования "Хабаровская
государственная академия экономики и права"

**Выпускная квалификационная
работа
по теме: «Ресторан французской
кухни на 125 мест»**

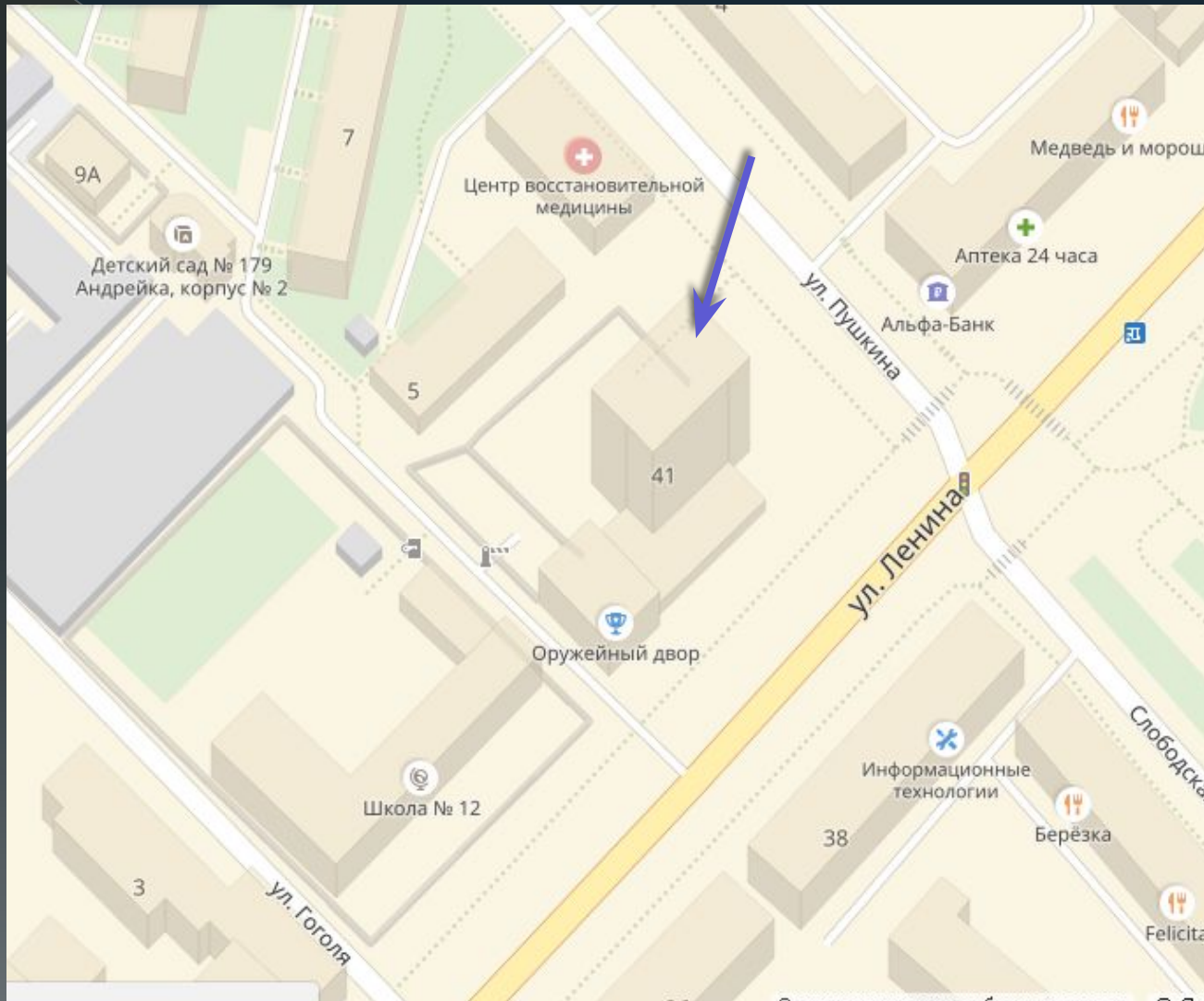
Студент группы ТОРД (бс)-51: Степовой В.
Е

**В предварительной обработке продукта
заложена половина поварского успеха.**

Мари-Антуан Карем (1784-1833)



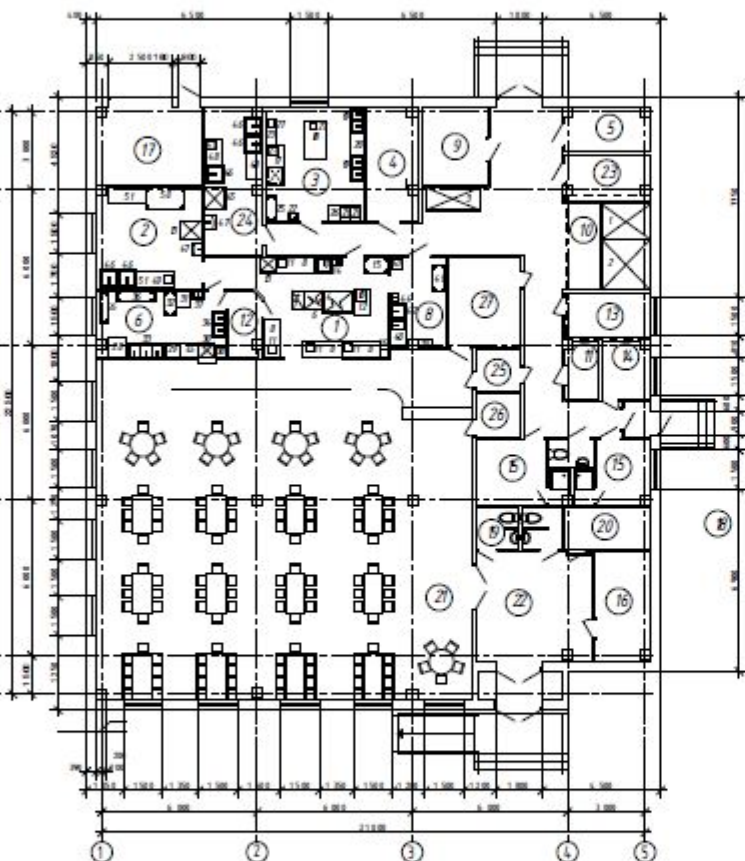
Предполагаемое место расположения ресторана «Эстель» Ленина 41



Экспликация помещений

Спецификация технологического оборудования

План с расстановкой технологического оборудования
М1:100



№ п/п	Наименование помещения	S, м.кв.
1	Горячий цех	17
2	Холодный цех	17
3	Овощной цех	17
4	Кладовая овощей	10
5	Кладовая для сухих продуктов	7
6	Моечная столовой посуды	14
7	Электрощитовая	5
8	Моечная кухонной посуды	5
9	Помещение для хранения и мойки тары	5
10	Место для установки сборно-разборных охлаждаемых камер	12
11	Комната для персонала	4
12	Сервизная	3
13	Кабинет директора	7,5
14	Бухгалтерия	5
15	Гардероб с душевой для персонала	85/6,7
16	Тепловой узел	10
17	Вентиляционная камера(вытяжная, приток в цоколе под вытяжной камерой S 9,25 м.кв.)	9,5
18	Туалет для персонала	4
19	Туалет для посетителей	6
20	Гардероб	7
21	Зал	150
22	Вестибюль	12,5
23	Электрощитовая	10
24	Мясо-рыбный цех	10
25	Бельевая	3
26	Комната для официантов	3,5
27	Кладовая вино-водочных изделий	9,5

№ п/п	Наименование оборудования	Тип / марка	Габариты	Кол-во шт.
1	Сборно-разборная холодильно-морозильная камера	POLAR K30 - 6.1T	1960x1060x2100	1
2	Сборно-разборная холодильно-морозильная камера	POLAR K30H - 6.1T	1960x1060x2100	1
3	Ларь мясной	Бонито Снег ВОН100 2100 L	2000x800x950	1
4	Ларь овощной	Safran ПМ 6-12	1200x800x800	1
5	Пароварочная установка	UMOX2100W	750x770x175	1
6	Полка для хранения овощей		750x770x175	1
7	Жирочек сейфовый	ERCO 100 - 800	700x450x140	1
8	Стол производственный островной	СРО-6-3	2000x800x800	4
9	Ванна моечная	BM-1	600x800x970	1
10	Блины оладьи	Gastryng 8-30	470x425x120	1
11	Ветки заморозки настольная	CAS 200-10	260x200x170	4
12	Стол производственный островной	СРО-6-2	1800x800x800	1
13	Щит электроустановочный	Рейт ДМ12-202	600x225x80	1
14	Руководящий ДМ 12/202 с монтажом	DM 12/202	480x200x80	1
15	Столешка		800x800x200	1
16	Кухонный шкаф	KB-10	130x205x170	1
17	Стол производственный с лавочками	Ст-2	750x800x800	1
18	Стол производственный	СР-15/08	800x800x80	1
19	Ванна моечная 2-х специализ.	A TESTY AM04.20	1000x500x170	2
20	Корпуса шкафов для персонала	KOCA 100	850x300x80	1
21	Полка для хранения тары	ПТ 60x100	600x100x250	2
22	Руководящий настольный	DM12/202	480x200x80	1
23	Стол производственный островной подфартовый	СРОМ-1	1800x800x800	1
24	Оборудование моечная настольная	ROBOT COUPE	350x350x40	1
25	Столешка производственная	СЛ-1	700x350x80	1
26	Ветки мясные	ОКЕ 200-450	450x600	1
27	Ветки настольные	CAS CV 1-10	260x200x170	2
28	Воздухоочиститель	Кантер	750x780x1215	1
29	Полочная машина	ПМ10	800x500x950	1
30	Стол для сбора отходов	СРО-3	800x800x800	1
31	Стол для хранения тары	СРО-3	800x800x800	1
32	Столешка для чашки кофе	СТК-950	950x400x600	1
33	Ванна моечная 3-х специализ.	BM-3	600x800x970	1
34	Ванна моечная 2-х специализ.	BM-2	1000x500x170	1
35	Столешка производственный стационарный	СЛТ-1200	1000x200x750	1
36	Столешка для чашки кофе	СТК-1000	1000x400x600	1
37	Руководящий настольный	DM12/202	480x200x80	1
38	Бок для отходов		400x400x950	1
39	Воздухоочиститель	Кантер	470x280x1215	1
40	Производственный стол с мойкой	Мойд	800x800x800	1
41	Столешка производственный стационарный	СЛТ-1	850x400x750	1
42	Ванна моечная	BM-1	600x800x970	1
43	Бок для отходов		400x400x950	1
44	Руководящий настольный	DM12/202	480x200x80	1
45	Хлебный шкаф	Панель ВВМУ 200L	800x700x1140	1
46	Ванна моечная	Ларь DM-1000H	700x800x170	5
47	Руководящий	AS1 4.20	400x300x80	2
48	Стол производственный	СРО-6-2	1800x800x800	1
49	Ванна	BM-6/15/30	250x140	2
50	Панель производственный стационарный	СЛТ-080	1200x200x750	1
51	Стол для хранения тары	СРО-2	680x800x800	2
52	Стол раздаточный	ASAT СРО-6-2	780x125x892	1

Оборудование в заготовочных цехах: овощной, мясо-рыбный



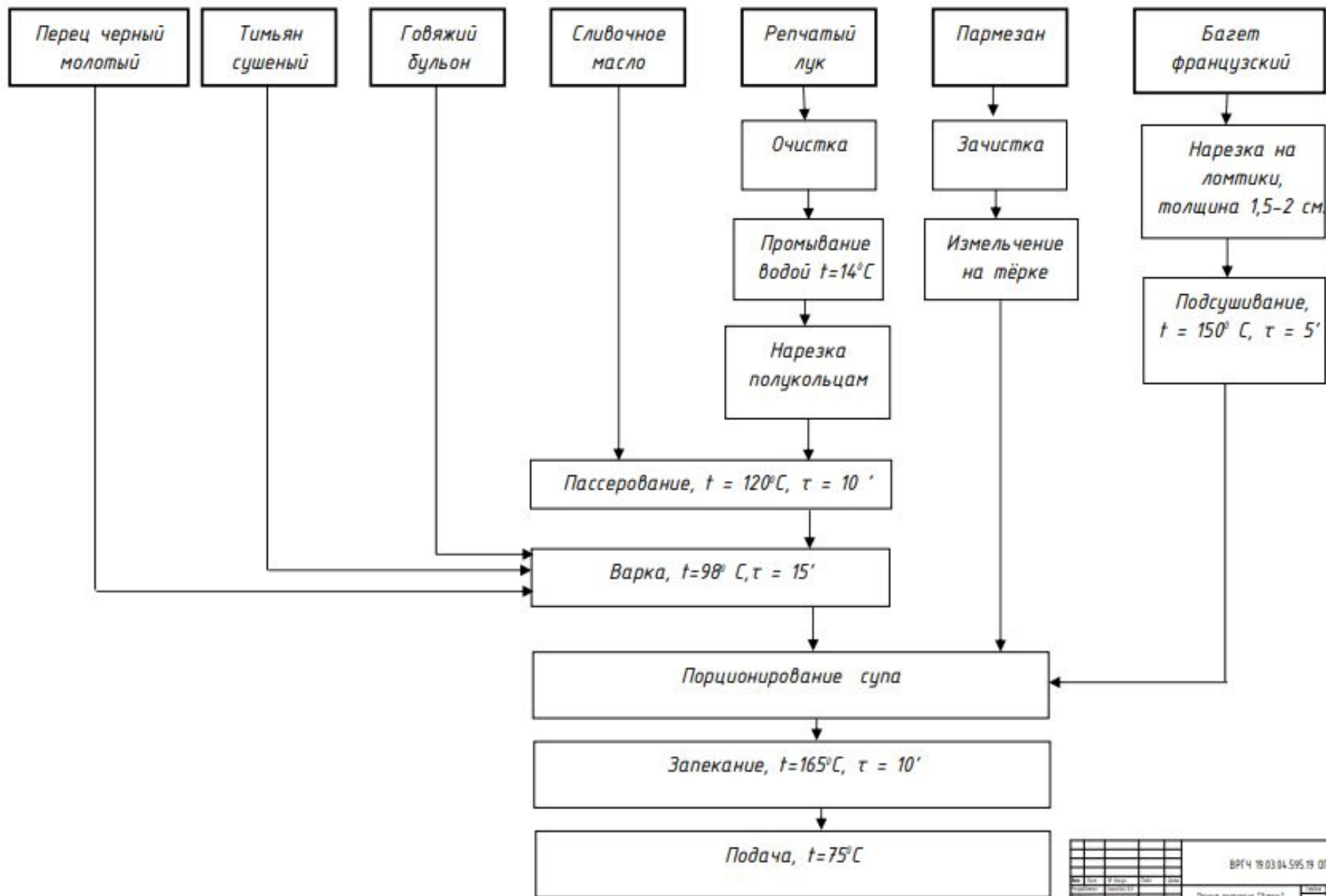
Оснащение холодного цеха



Оборудование горячего цеха



Технологическая схема производства блюда «Суп луковый с тимьяном»



ВРПЧ № 03.04.595.19.011			
№ п/п	Имя	Фамилия	Подпись
1	Иванов	Иван	
2	Петров	Петр	
Принят рецептом "Эльви" на 05 масс			
Технологическая схема производства блюда «Суп луковый с тимьяном»			
			07/2020
			ТОРП(0)-51

«Суп луковый с тимьяном»



Спасибо за внимание !