

**ГБПОУ НСО  
«НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ»**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

**тема: Организация производства сложной  
кулинарной продукции в холодном цехе ресторана  
при гостинице на 200 мест с разработкой  
фирменного блюда**

Выполнил: Студент группы Т-45  
специальности 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания  
Подъемова Алёна Викторовна  
Руководитель:  
Гранина Елена Акимовна

Новосибирск – 2018

## **ЦЕЛЬ РАБОТЫ:**

- Организация производства сложной кулинарной продукции в холодном цехе ресторана при гостинице на 200 мест с разработкой фирменного блюда.

## **ЗАДАЧИ РАБОТЫ:**

- Дать характеристику предприятия общественного питания и проектируемого холодного цеха;
- составить производственную программу ресторана и произвести расчет сырья;
- произвести технологические расчеты по проектированию холодного цеха и рассмотреть организацию труда в нем;
- разработать фирменное блюдо, произвести технологические расчеты для данного блюда и составить на него технико-технологическую карту.

# ПАСПОРТ ПРЕДПРИЯТИЯ

Разрабатываемое предприятие создается в целях:

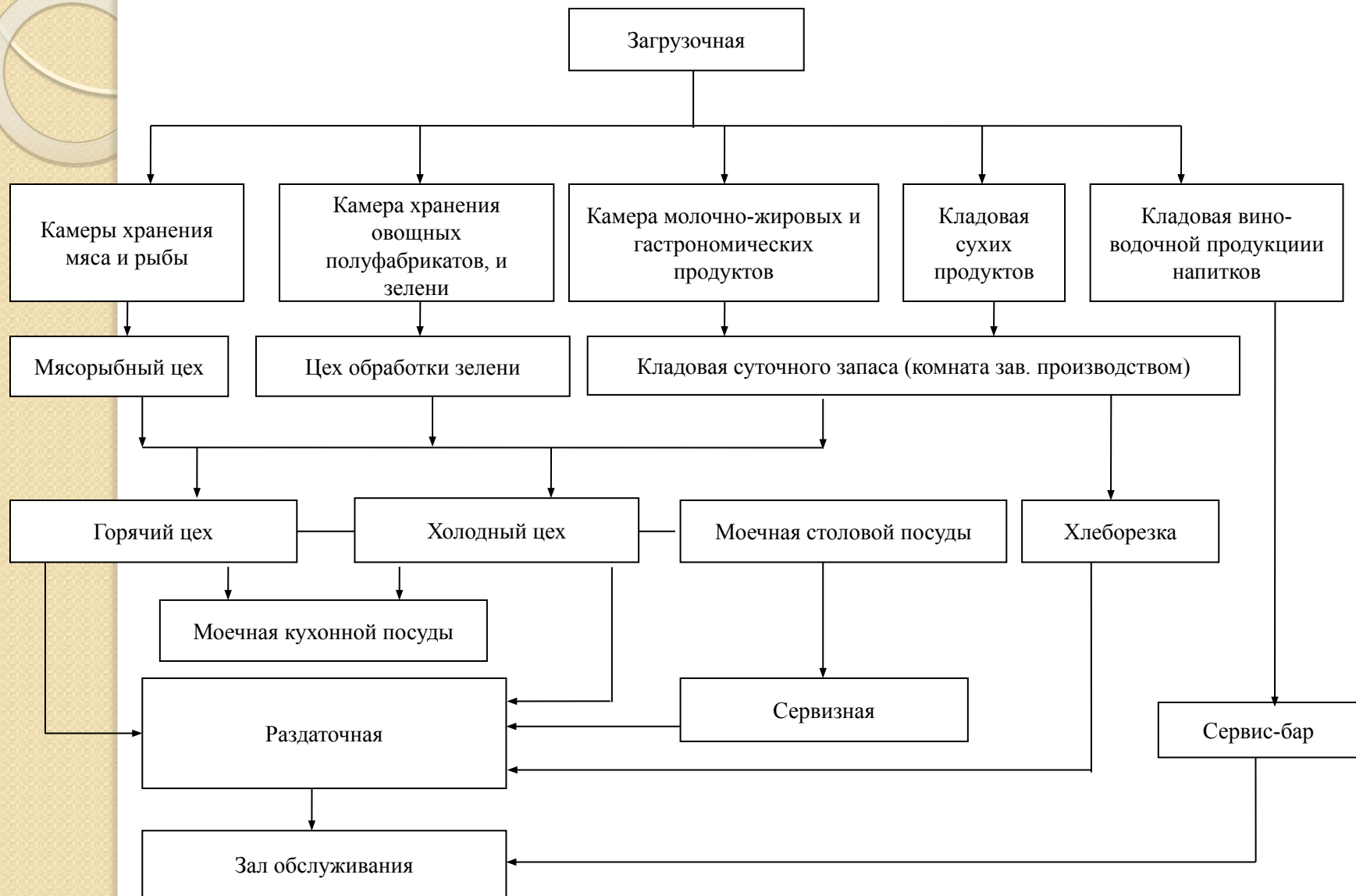
- ✓ оказания услуг по реализации готовой кулинарной продукции (готовых блюд);
- ✓ культурном отдыхе;
- ✓ получению прибыли.

## Ресторан

### «Даккуаз»

- ✓ Режим работы с 08:00 до 23:00 без выходных
- ✓ Количество мест в зале – 200
- ✓ Класс первый
- ✓ Стационарное
- ✓ Структура производства цеховая
- ✓ Правовая форма - общество с ограниченной ответственностью
- ✓ Структура управления- линейно-функциональная

# СХЕМА ВЗАИМОСВЯЗИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

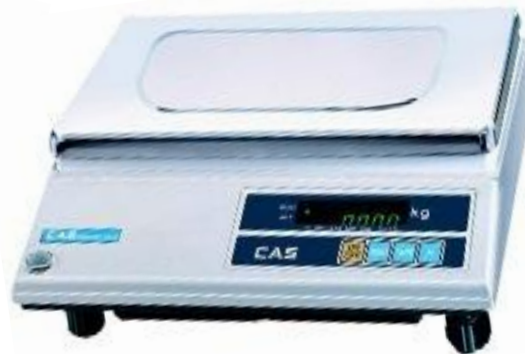


## Для обеспечения необходимого санитарного состояния в цехе предусматриваются следующие мероприятия:

- установлены бактерицидные лампы над рабочими местами;
- при входе в цех разложен бактерицидный ковер;
- перед рабочими местами на стенах развешаны справочные таблицы и схемы, правила эксплуатации оборудования и охраны труда;
- на холодильном оборудовании – ежедневно заполняемые термолисты;
- для мытья и дезинфекции рук поваров установлены раковина с автоматической подачей воды, автоматический сушитель рук, дозатор мыла, над раковиной закреплена инструкция по мытью рук;
- используется дезинфицирующее мыло фирмы Эколаб;
- при работе с продуктами повара цеха пользуются разовыми латексными перчатками;
- допуск к работе отмечается ежедневно в журнале здоровья.

# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ РЕСТОРАНА

□ Рабочее место по приготовлению холодных блюд и закусок, нарезке гастрономии и приготовлению бутербродов оснащается столом для установки средств малой механизации СПММ, на который устанавливаем слайсер ES 220 С для нарезки гастрономии тонкими ломтиками, весы настольные электронные SW-2. Стол размещаем возле окна и рядом с холодильным шкафом ШХ-0,71.



□ **Рабочее место по приготовлению салатов из сырых и вареных овощей** предусматривает стол со встроенной моечной ванной СПМВ; столы производственные для нарезки овощей, разделочные доски, ножи поварской тройки и функциональные емкости. Для механизации работ устанавливаем кухонный процессор Robot Coupe R 301 Ultra с комплектом «Кухонный набор».



□ Рабочее место по приготовлению сладких блюд и напитков оснащается столом производственным с розетками СПММ, на котором установлены сито автоматическое RobotCoupe С-40, весы настольные электронные SW-2. На полке под столом установлен льдогенератор SCOTSMANВ 21 AS-M..





□ Рабочее место по порционированию, оформлению и отпуску блюд оснащается столом производственным GastroragS900 SEC с охлаждаемым шкафом и горкой и стеллажом для установки готовых блюд для реализации. Горка предназначена для хранения заранее подготовленных продуктов (консервированных фруктов, зелени петрушки, лимонов и др.), используемых для украшения блюд.



**Для кратковременного хранения сырья и полуфабрикатов в цехе установлен шкаф холодильный ШХ-0,71, для хранения и отпуска мороженого предусмотрен низкотемпературный прилавок FROSTOR F 200С.**

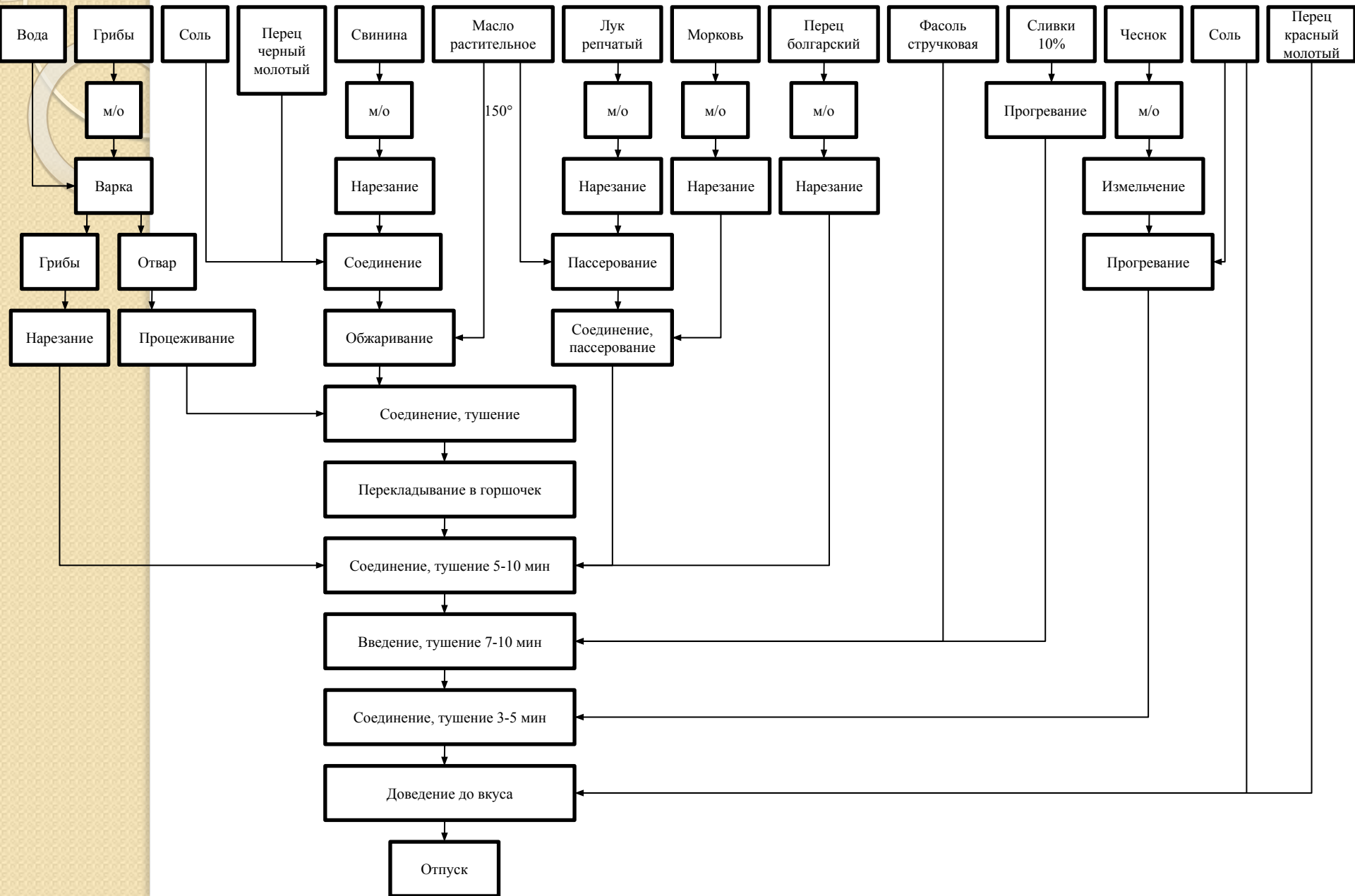


## **ФИРМЕННОЕ БЛЮДО**



**«Свинина, тушенная с лисичками и овощами в сливочном соусе»**

# АЛГОРИТМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



# РЕЗУЛЬТАТЫ ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО РАЗДЕЛА

## Пищевая ценность (на выход – 295г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
30,0	78,0	13,0	875

- Фирменное блюдо является визитной карточкой разрабатываемого ресторана, привлекающее своим внешним видом и неповторимым ароматом.
- Употребление разрабатываемого блюда позволяет получить необходимое количество энергии и, как следствие, ощущение сытости на продолжительное время.
- Оригинальное сочетание свинины, лисичек, овощей и сливочного соуса подходит для рациона даже самого изысканного гурмана.

## **Выводы:**

- ассортимент выпускаемых блюд соответствует нормативным документам;**
- холодный цех оснащён современным инновационным оборудованием, что значительно экономит производственную площадь, повышает эффективность использования оборудования, улучшает организацию труда работников;**
- интерьер торгового зала соответствует тематике предприятия и выполнен в современном стиле;**
- меню составлено с учётом требований сбалансированного рационального питания и подходит гостям с различными вкусами;**
- фирменное блюдо разработано с учетом норм здорового питания, вкусное и полезное. Оформлена ТТК для приготовления блюда в разрабатываемом предприятии.**



**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**