



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»  
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

## ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

ТЕМА: «Разработка технологического процесса  
приготовления  
сложных холодных закусок»

по специальности  
«Технология продукции общественного  
питания»

обучающегося 442 группы

Разработал Романько Дмитрий

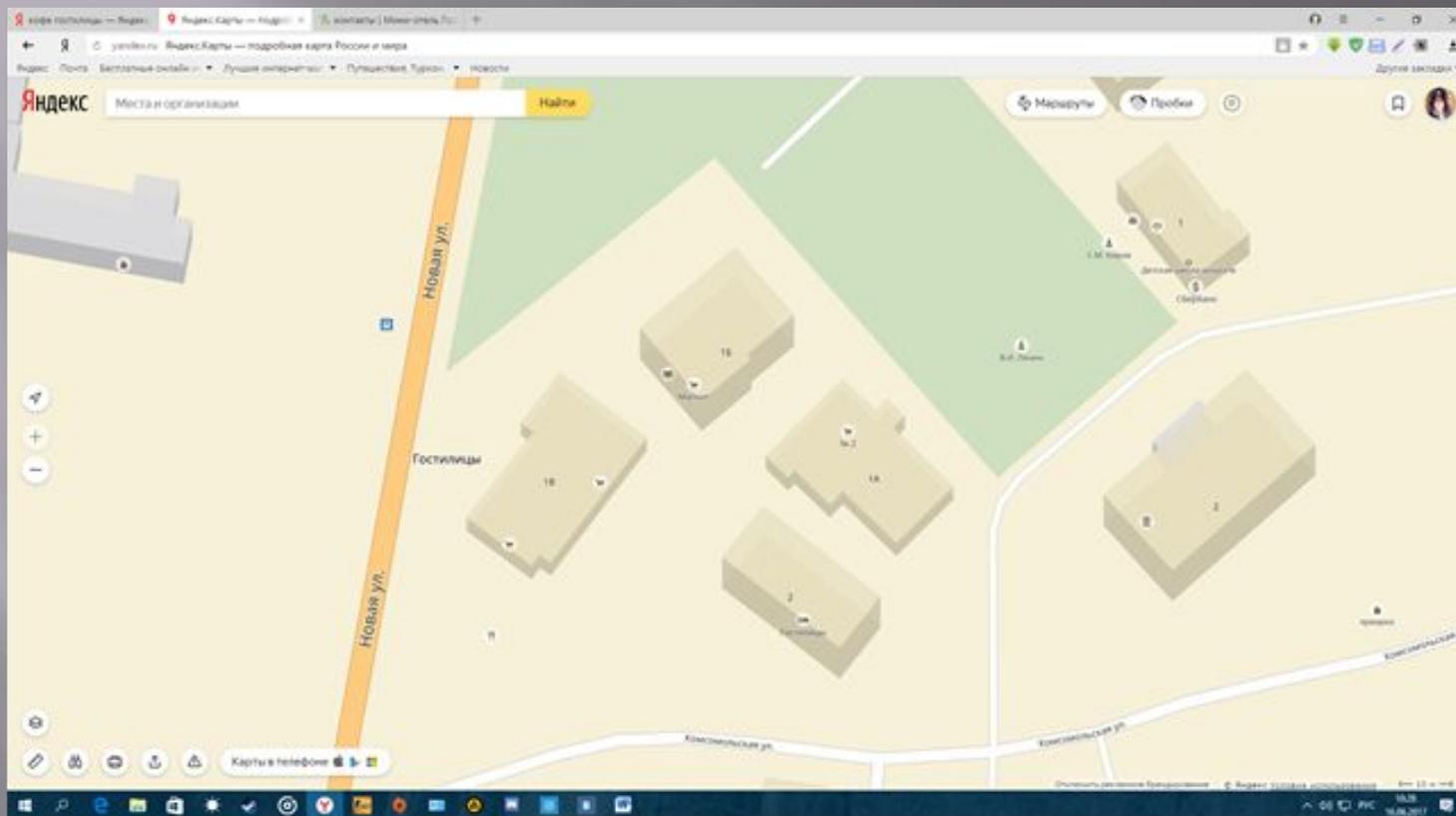
Владимирович

Руководитель ВКР : Григорьева М.А

## Целью дипломной работы является:

- Изучение ассортимента холодных блюд и закусок.
- Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок.

# Расположение предприятия на генеральном плане города.



Кафе «Гостиницы» 2 класса находится Ленинградская область, Ломоносовский район, д. Гостилицы, ул. Центральная, д.2  
в отдельном здании, является частным зданием.

## Характеристика предприятия

№п/п	Показатели предприятия	Описание
1.	Тип предприятия	Кафе «Гостилицы»
2.	Класс предприятия	2 класс
3.	Форма собственности	частная
4.	Месторасположение (адресно)	Пос. Гостилицы
5.	Расположение (в здании)	В отдельно стоящем здании
6.	Время работы предприятия	С 9 до 00
7.	Режим работы предприятия	ежедневно
8.	Мощность предприятия ( число п.м.)	21
9.	Производственная структура (на п/ф , на сырье)	На сырье
10.	Виды меню	Свободный выбор блюд и напитков
11.	Обслуживаемый контингент	Посетители с улицы
12.	Методы и формы обслуживания	Официантами
13.	Формы расчета с потребителями	Наличная и без наличная
14	Структура производства предприятия	цеховая

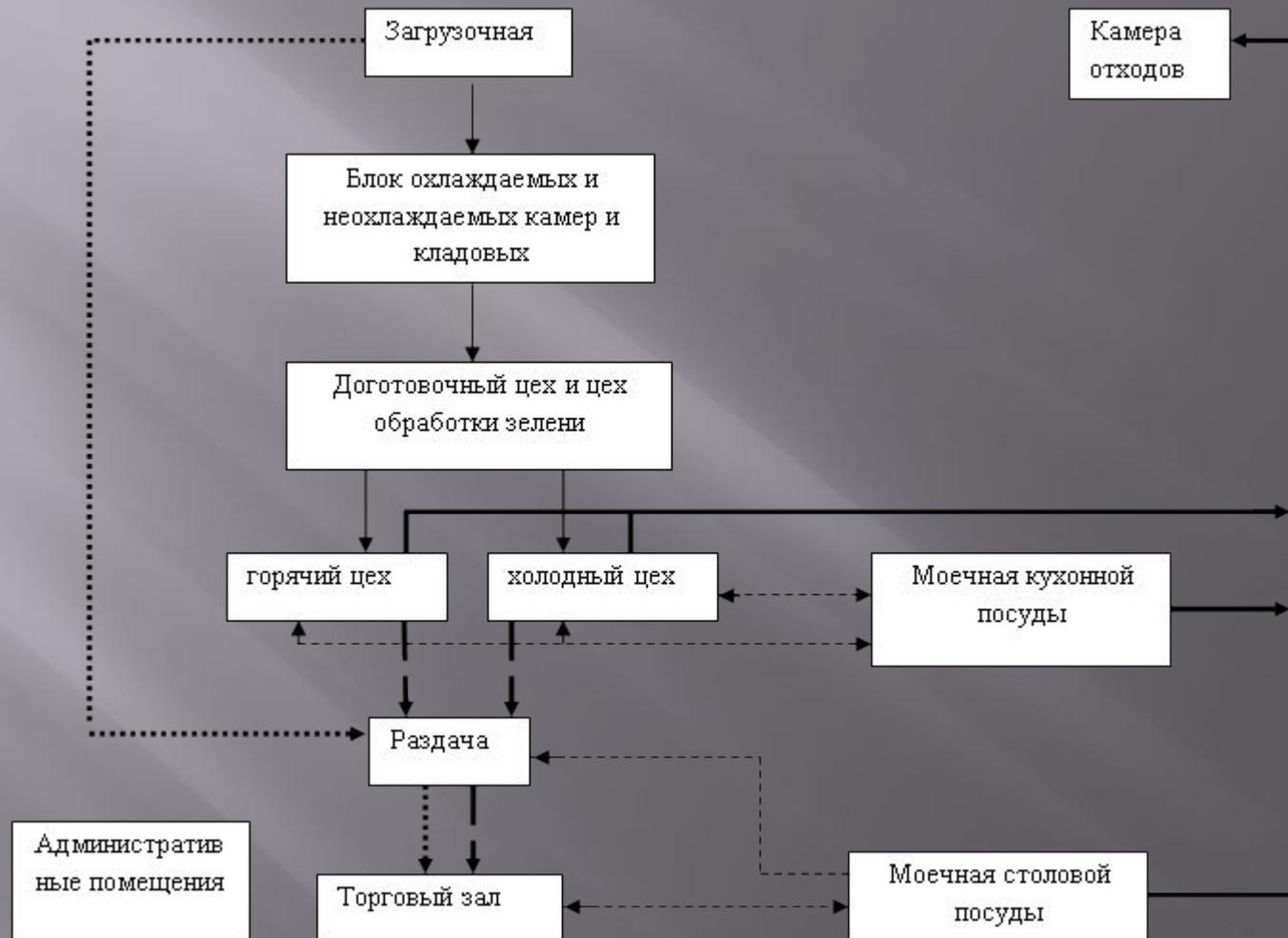
# Зал кафе «Гостилицы»



## Ассортимент блюд холодного цеха

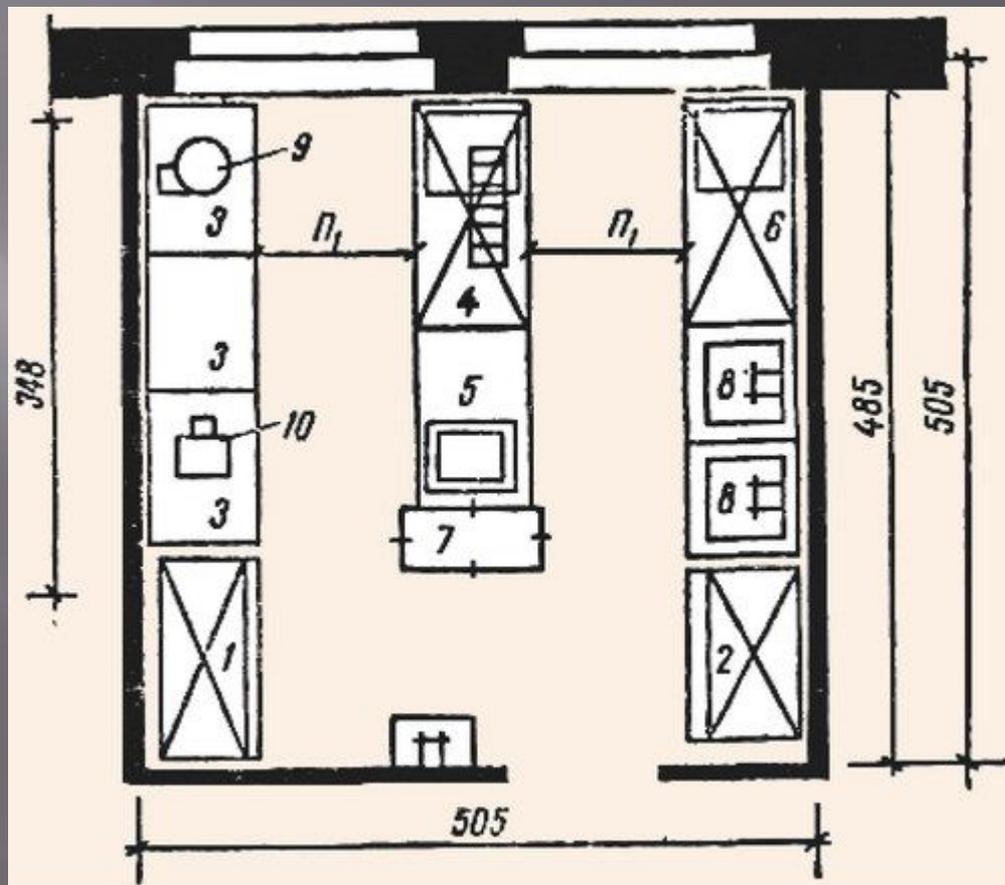
Наименование блюда	Его состав	Выход
Салат «Оригинальный»	Курица, грецкий орех ,огурец , перец болгарский ,зелень , майонез.	150 /195руб
Салат «Дачный»	Огурец ,помидоры ,сметана.	150/95руб
Салат «Мираж»	Свиной язык ,отв .лук, рис ,лук. Жаренный ,зелень ,майонез.	150/ 210руб
Салат «Нежность»	Форель ,отварной рис ,огурец ,лук свежий зеленый	150/180руб

# Функциональная взаимосвязь помещений ресторана



## Организация рабочего места в холодном цехе ресторана с расстановкой оборудования

1-холодильный шкаф ШХ-0,8; 2-холодильный шкаф ШХ-0,6; 3-стол производственный СП-1050; 4-секция-стол, с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 5-низкотемпературный прилавок СН-0,15; 6-секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2; 7-передвижной стеллаж; 8-моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения; 9-машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей; 10-маслоделитель ручной РДМ-5



# Рецептура блюда «Рулет из птицы по-итальянски»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию	Норма закладки нетто на 10 порций, кг
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	332	140
Лук репчатый	12	10
Грибы белые	18	10
Мускатный орех молотый	3	3
Сыр моцарелла	5,4	5
Масло растительное	5	5
Чеснок свежий	5	4
Соль	2	2
<b>ВЫХОД</b>	-	180

# «Рулет из птицы по-итальянски»



# Рецептура блюда «Паштет куриный с тыквой»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Куриное филе охлажденное	177	60
Тыква	28	22
Картофель	15	10
Соль	1	1
Масло сливочное	20	20
Мука пшеничная в.с.	2	2
Сметана 10%	2	2
<b>ВЫХОД</b>	-	100

# «Паштет куриный с тыквой»



# «Сырный рожок с муссом из «Докторской» колбасы.»

№	Наименование блюда	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	нетто
1	Колбаса Вареная Докторская	300	100
2	Сливки из коровьего молока 35% жирности	150	50
3	Хлеб пшеничный	18	16
4	Соль	0,01	0,01
5	Перец черный молотый	0,01	0,01
	выход		160

«Сырный рожок с муссом из «Докторской» колбасы.»





*Спасибо за внимание !!!*

