



имени А. В. Яковлева

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: Организация работы по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок в кафе " Уральские пельмени"

**Выполнила студентка 517з
группы: Лейман Анна**

Добрый день, уважаемые члены комиссии, позвольте представить вам выпускную квалификационную работу на тему: организация работы по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок в кафе " Уральские пельмени"

Актуальность данной темы выпускной квалификационной работы обусловлена тем, что за последнее время на рынке услуг общественного питания произошли значительные изменения. Растёт уровень сервиса, расширяются предлагаемые возможности, внедряются перспективные формы и методы обслуживания.

Актуальность темы выпускной квалификационной работы представлена на слайде

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Целью выпускной квалификационной работы является изучение организации работы по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок в кафе «Уральские пельмени».

Для достижения цели, поставленной в выпускной квалификационной работе, были определены следующие задачи:

1. Раскрыть характеристику предприятия общественного питания;
2. Описать организацию работы холодного цеха и организацию процесса приготовления;
3. Разработать производственную программу предприятия;
4. Изучить и описать организацию работы трудового коллектива структурного подразделения.

Цели и задачи работы представлены на слайде

ОСНОВНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ ЗАКУСОК — ВОЗБУЖДЕНИЕ АППЕТИТА. ВАЖНУЮ РОЛЬ ПРИ ЭТОМ ИГРАЕТ ВНЕШНИЙ ВИД БЛЮДА. ДЛЯ ПРИДАНИЯ ЗАКУСКАМ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОГО ВИДА ИСПОЛЬЗУЮТ, РАЗЛИЧНЫЕ ДЕКОРАТИВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ИЗ СВЕЖИХ И ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ.



Холодные блюда и закуски находят все более широкое применение в питании нашего населения. Они занимают большое место в меню предприятий общественного питания и в ассортименте магазинов кулинарных изделий.

КАФЕ «УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ»

Кафе – общедоступное предприятие общественного питания, производящее и реализующее разнообразные блюда.

Адрес: г. Челябинск, ул. Свободы 91 корпус 2Б

Режим работы: с 9:00 до 21:00

Число посадочных мест: 30



Кафе является предприятием общего типа, включающая определенный выбор услуг, предоставляемых потребителям, разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков, гармоничность и комфортность интерьера, за один день в кафе на 30 мест посещает 408 человека, самые загруженные часы работы- с 12:00 до 15:00. В кафе ежедневно реализуется 816 порций блюд.

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

Оборудование:

1. Стол производственный;
2. Рукомойник профи;
3. Холодильный шкаф Polair ШХ – 0,5;
4. Стеллаж;

Инвентарь и инструменты:

- Ножи поварской тройки, нож для сыра, нож для фигурной нарезки;
- Яйцерезки, томаторезки;
- Разделочные доски, формы для заливных блюд.

Назначение холодного цеха - приготовление холодных блюд и холодных закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

В кафе «Уральские пельмени» есть следующее меню холодных блюд:

- ▶ 1. Салат «Сказка»;
- ▶ 2. Закуска «Баклажан»;
- ▶ 3. Рулетики из цукини;
- ▶ 4. Салат «Тбилиси»;
- ▶ 5. Салат «Бодрость»;
- ▶ 6. Рулетики из баклажан с сыром.

В кафе есть 3 вида меню: меню со свободным выбором, банкетное меню и комплексное меню – для бизнес ланча

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

- ▶ 1. Салат «Сказка»
- ▶ 2. Закуска «Баклажан»
- ▶ 3. «Рулетики из цукини»



1



2



3

Технико-технологические карты для выполнения технологического процесса на блюда: салат «Сказка» энергетическая ценность – 148,24 ккал,; закуска «Баклажан» энергетическая ценность - 174 ккал,; «Рулетики из цукини» энергетическая ценность – 440,62 ккал,;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

- ▶ 1. Салат «Тбилиси»
- ▶ 2. Салат «Бодрость»
- ▶ 3. Рулетики из баклажан с сыром



1



2



3

Технологические карты: салат «Тбилиси» цена одной порции – 80 рублей 54 копейки; салат «Бодрость» цена одной порции – 58 рублей 72 копейки; «Рулетики из баклажан с сыром» цена одной порции – 55 рублей 40 копеек;

КАЛЬКУЛЯЦИОННЫЕ КАРТЫ, РАЗРАБОТАННЫЕ НА ЭТИ ЖЕ БЛЮДА, КОТОРЫЕ ОПРЕДЕЛЯЮТ СТОИМОСТЬ БЛЮД

- ▶ Салат «Сказка» – **123-94 рубля** (выход 150гр.)
- ▶ Закуска «Баклажан» – **100-70 рублей** (выход 150гр.)
- ▶ Рулетики из цукини – **57-81 рублей** (выход 100 гр.)
- ▶ Салат «Тбилиси» – **80-54 рублей** (выход 150 гр.)
- ▶ Салат «Бодрость» – **58-72 рублей** (выход 150 гр.)
- ▶ Рулетики из баклажан – **55-40 рублей** (выход 100 гр.)

Калькуляционные карты, разработанные на эти же блюда, которые определяют стоимость блюд; «Требование в кладовую» для определения отпуска необходимого количества продуктов из кладовой; бракеражный журнал, контрольный расчет, табель рабочего времени.

В приложении дана нормативная документация план-схема цеха с размещением оборудования, полный расчет пищевой ценности на блюда, график выхода на работу поваров.

Практическая значимость выпускной квалификационной работы заключается в том, чтобы все разработанные рекомендации позволят улучшить ассортимент выпускаемой продукции и разнообразить условия обслуживания потребителей на предприятии общественного питания.

Исходя из проделанной работы, сделаем вывод, что цель организация работы по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок в кафе "Уральские пельмени" была успешно достигнута.



имени А. В. Яковлева

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: Организация работы по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок в кафе " Уральские пельмени"

**Выполнила студентка 517з
группы: Лейман Анна**

Добрый день, уважаемые члены комиссии, позвольте представить вам выпускную квалификационную работу на тему: организация работы по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок в кафе " Уральские пельмени"