

КУРСОВАЯ РАБОТА

по профессиональному модулю
**ПМ.04 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий**

**на тему: «Разработка технологического
процесса приготовления блюд
приготовления на гриле»**

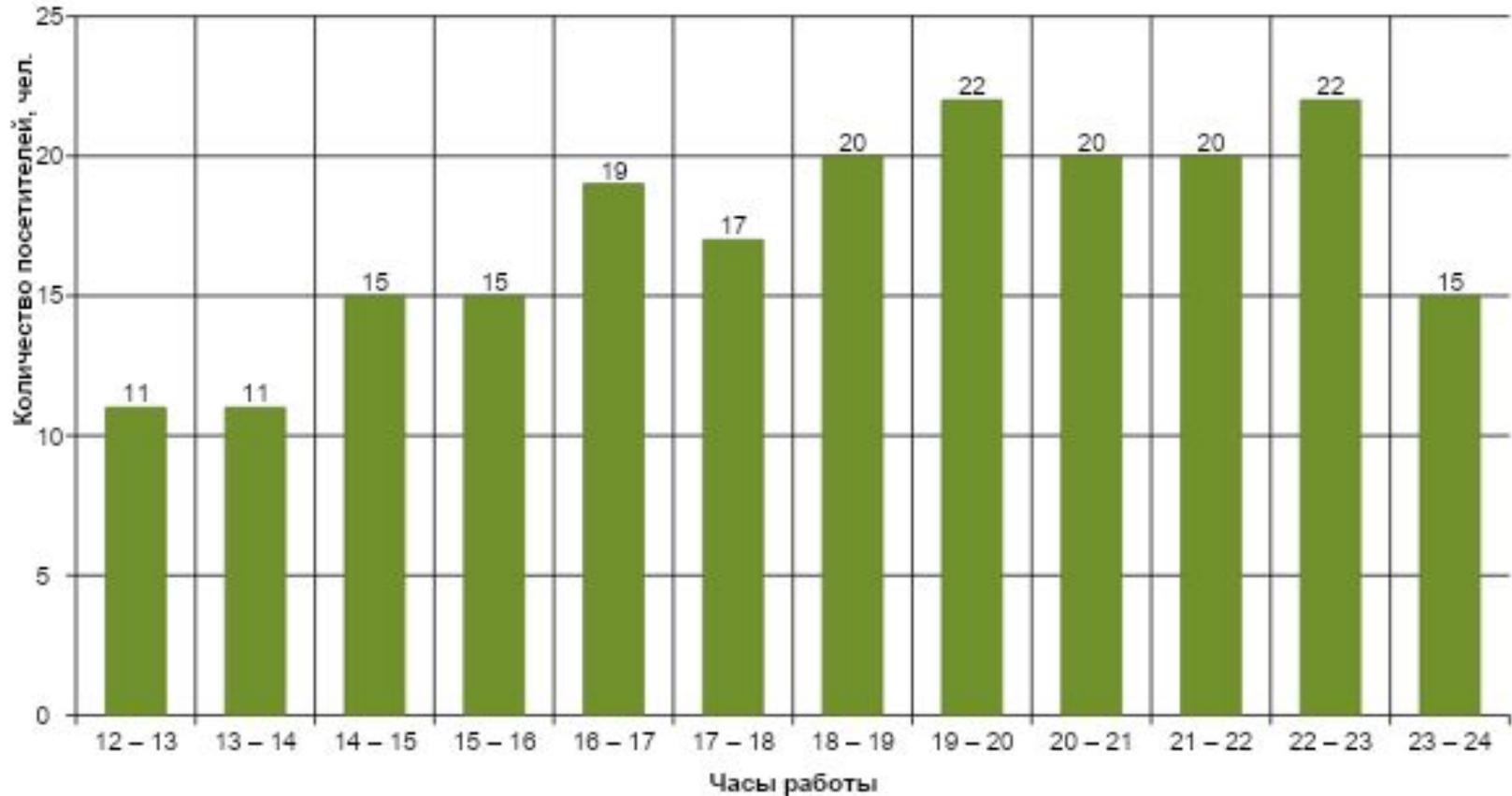
Автор курсовой работы: обучающийся группы ТП-11
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания
Захаркив Константин Вячеславович

Руководитель: преподаватель I квалификационной категории
Корсакова Юлия Алексеевна

Задачи дипломной работы

- ❖ разработать производственную программу;
- ❖ рассчитать сырье для выполнения производственной программы;
- ❖ произвести подбор основного технологического оборудования;
- ❖ разработать нормативно-технологическую документацию на фирменные блюда;

График загрузки торгового зала



Максимальное количество посетителей в вечернее время
с 19-00 до 20-00 и с 22-00 до 23-00

Меню пивного бара



Острое сырное печенье



Свиная грудинка с розмарином



Домашние чипсы с
чесночным соусом



Свинные ребрышки на
гриле



Салат «Морской вечер» с гренками



Куриные крылышки в
пряной панировке

Ассортимент пива



SPATEN
MÜNCHEN

**Шпатен,
Германия**

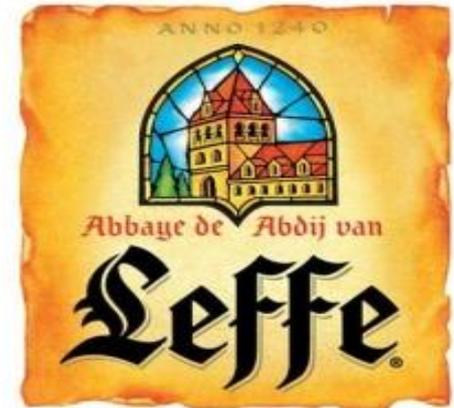


**Пражечка,
Чехия**



Hoegaarden
witbier - bière blanche

**Хугарден,
Бельгия**



**Леффе Блонд,
Бельгия**



**Кромбахер,
Германия**



Grotberg

**Гротверг Шварцбир,
Германия**



Килкенни, Ирландия

Пивное оборудование



Пеногасители для
пива



Пивная
башня



Пивоохладител
ь



Пивные кеги
(бочки)

Технологическое оборудование



Пароконвектомат
UNOX XVC 305 EP



Вапо-гриль
ARRIS GV870EL



Фритюрница Convito» HDF4

Технологическое оборудование



Миксер Electrolux
EKM4200



Овощерезка
Robot Coupe R201 E



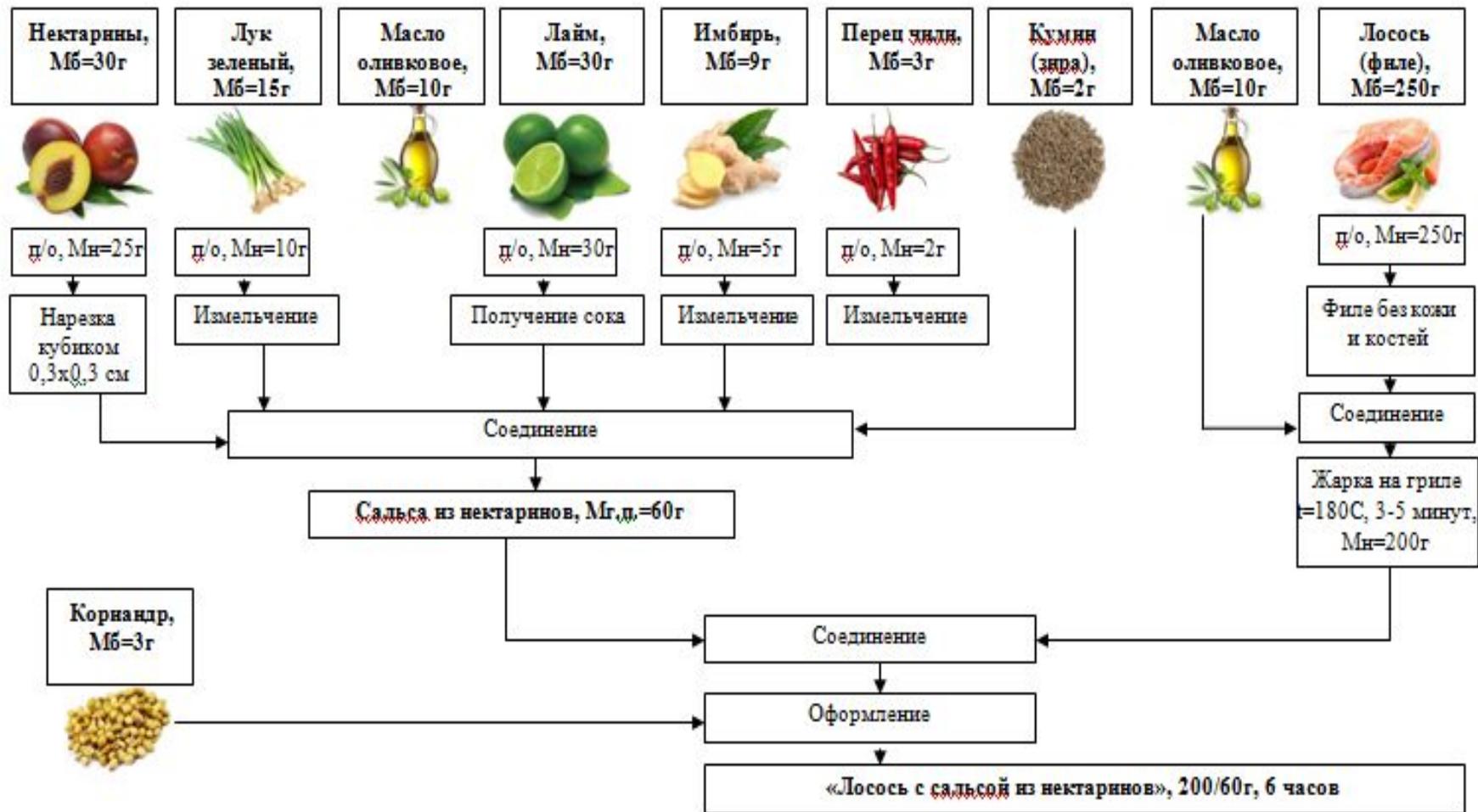
Слайсер Convito» HBS-300

Фирменные блюда

- Салат с жареной курицей и горгонзой
- Летний салат с фетой
- Курица, фаршированная орехами и черносливом, с ежевичным соусом
- Айнтопф говяжий по-немецки
- Креветки, жареные с томатами
- Подкопченные гамбургеры с сыром и беконом на гриле
- Говяжьи стейки-гриль с кофейным соусом,
- Тунец на гриле с травяным айоу
- Лосось на гриле с сальсой из нектаринов
- Абрикосовый штрейзель



Технологическая схема производства блюда «Лосось с сальсой из нектаринов»



Санитарные требования к производству кулинарной продукции



Источники загрязнения

