

Министерство образования и науки Краснодарского края ГБПОУ СПО КК «Анапский колледж сферы услуг»



Курсовой проект
по дисциплине: «Организация процесса
приготовления приготовление сложной горячей
кулинарной продукции»

На тему: Актуальные направления и организация
процесса приготовления сложных горячих блюд на
гриле на примере кафе «Тамань»

Руководитель проекта: Луцкая Е.Е.

Выполнила студентка курса ТОП 31-16 Солодкая
Виктория

Актуальность



Цель и задачи

Цель: исследовать актуальные направления и организацию процесса приготовления сложных блюд на гриле

дать характеристику предприятия

исследование организации процесса приготовления сложных блюд на гриле;

составление пакета нормативно-технической документации

Характеристика предприятия



Структура производства - предприятие с полным циклом производства, работающее на сырье

Тип предприятия: городское кафе

Название: Кафе «Тамань»

Часы работы: 10:00-22:00

Число посадочных мест: 65

Адрес : г-к Анапа, ст. Тамань, ул. Карла Маркса, д. 97

Гармоничное сочетание цветов и материалов дает ощущение уюта и делает пребывание в кафе «Тамань» невероятно комфортным.



СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА

Цеха

Заготовочные

Догоготовочные

Овощной

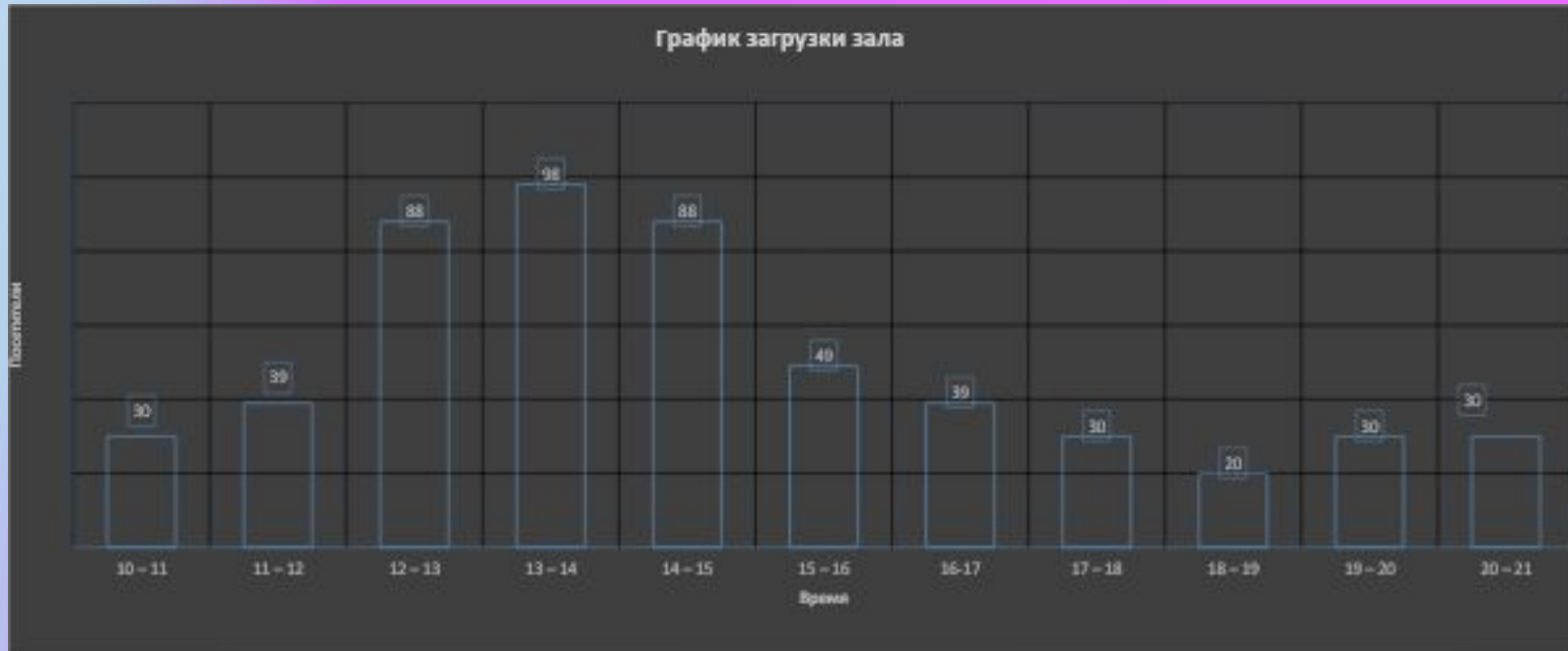
Мясной

Горячий и
холодный

Горячий цех



Исследование производственной программы



Расчетное меню

| ИТД | Наименование блюд | Выход | Количество |
|--------------------------|------------------------------|--------|------------|
| Холодные блюда и закуски | | | |
| ТТК | Фруктовый салат | 125 | 89 |
| ТТК | Салат «Летний» | 150 | 70 |
| ТТК | Салат «Осенний» | 100 | 55 |
| ТТК | Салат из грибов и курицы | 100 | 53 |
| ТТК | Салат коктейль с рыбкой | 125 | 20 |
| ТТК | Сырная тарелка | 230 | 45 |
| ТТК | Мясные деликатесы | 250 | 95 |
| ТТК | Закуска из морепродуктов | 190 | 63 |
| Первые блюда | | | |
| ТТК | Борщ «Таманский» со сметаной | 250/25 | 34 |
| ТТК | Суп грибной | 230 | 5 |
| ТТК | Суп лапша с говядиной | 200 | 10 |
| ТТК | Суп-гуляш | 250 | 4 |

Проблема:
отсутствие
сложных
горячих блюд
на гриле

Пути
решения

- ввод в производство проработанных сложных блюд. НТД на данные изделия разработана

Ожидаемый
результат

- Разнообразие меню за счёт внедрения новых блюд в производство

Вывод

- Кафе «Тамань» - предприятие с полным циклом производства
- Разработали производственную программу, рассчитали нормируемое количество потребителей и блюд, разработали документацию

Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд на гриле



Пищевая ценность,товароведная характеристика





Персики и перец гриль с горгонзой



Куриная грудка под сливочным соусом



Стейк со спаржей



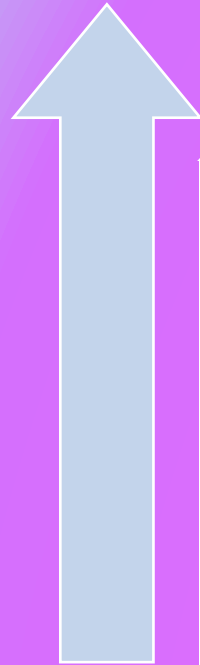
Стейк из говядины с овощами



Баклажаны гриль с грибным соусом

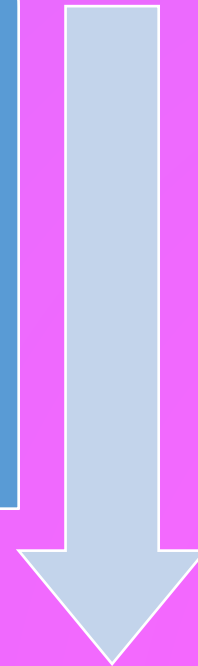
КАКЛЯЦІЯ

Вывод



Предложение:
внедрить
разработанные блюда
на предприятие.
Нормативно
технические
документации
предоставлены

Описаны методы
организации
производства,
произведен расчет
оборудования для
приготовления
сложных блюд на
гриле. Описана
товароведная
характеристика и
пищевая ценность



Заключение

В ходе выполнения курсовой работы исследована организация процесса приготовления сложных блюд на гриле

Рассчитана производственная программа

Разработана НТД на представленные сложные блюда

Произведен расчет оборудования

Спасибо за внимание

