

Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский техникум общественного питания»

**«Совершенствование процесса  
приготовления и расширение ассортимента  
холодных блюд и закусок массового спроса в  
кофейне ООО «Шоколадница»  
города Белгорода»**

***Выполнила :***

обучающаяся группы 42 тех  
Меленец Т.С.

***Руководитель:*** преподаватель первой  
квалификационной категории  
Шинкаренко А.Ю.

# Цели и задачи работы

Целью написания дипломной работы является приобретение теоретических и практических знаний о технологии приготовления холодных блюд и закусок массового спроса, и разработка фирменного блюда.

При исследовании темы настоящей работы были поставлены следующие задачи:

- изучение значения холодных блюд и закусок массового спроса в питании человека;
- рассмотрение классификации и ассортимента холодных блюд и закусок массового спроса;
- рассмотрение оборудования и инвентаря, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок массового спроса;
- составление технологической документации на фирменное блюдо салат «Верона»

# Актуальные направления в приготовлении холодных блюд и закусок массового спроса

Актуальность работы состоит в том, что холодные блюда и закуски массового спроса популярны и пользуются большим спросом среди клиентов предприятий общественного питания. Холодные блюда и закуски имеют богатый ассортимент, способствуют повышению аппетита, дополняют рацион.





В приготовлении холодных блюд и закусок массового спроса часто применяются новые современные технологии:

- технология су-вид
- фьюжн кулинария
- молекулярная кулинария
- арт-визаж блюда
- технология Anti-Griddle.



# Новые виды оборудования

Техника активно развивается во многих сферах, это касается и различного оборудования для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса.





# Новые виды сырья, используемые для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса

Сегодня, в связи с развитием кулинарных технологий, находят применение различные новые виды сырья.





# Анализ работы структурного подразделения

Местонахождение: г.  
Белгород, Свято-Троицкий  
бульвар, 7

Режим работы: ежедневно, 9:00–24:00

Количество посадочных мест: 60

Методы обслуживания: обслуживание  
официантами, барменом



# Планирование основных показателей производства

**Планирование** — оптимальное распределение ресурсов для достижения поставленной цели.

Расчёт выручки и расходов за три года

2015 год				2016 год				2017 год			
Расходы		Выручка		Расходы		Выручка		Расходы		Выручка	
За день	За год	За день	За год	За день	За год	За день	За год	За день	За год	За день	За год
6626	24118	8046	29287	7880	28683	9360	34070	8766	3190	1067	38853
	64		44		20		40		824	4	36



**Прибыль** - это выраженный в денежной форме чистый доход хозяйствующего субъекта

**Прибыль = Выручка – Затраты**

2015 год. Расход в год составил 2411864, выручка в год составила 2928744  
 $2928744 - 2411864 = 516880$

2016 год. Расход в год составил 2868320, выручка в год составила 3407040  
 $3407040 - 2868320 = 538720$

2017 год. Расход в год составил 3190824. Выручка в год составила 3885336  
 $3885336 - 3190824 = 694512$



# Планирование основных показателей производства

**Рентабельность** — показатель экономической эффективности производства на предприятии

$$P_{2015} = 516880 / 2928744 * 100\% = 17,6\%$$

$$P_{2016} = 538720 / 3407040 * 100\% = 15,8\%$$

$$P_{2017} = 694512 / 3885336 * 100\% = 17,9\%$$

**Рентабельность = Прибыль / Товарооборот \* 100%**

**Издержки производства и обращения** — это выраженные в денежной форме затраты производственных процессов, мероприятий по оказанию услуг.

$$U_{ИО} = \frac{\Sigma_{ИО}}{Т/об} * 100\%$$

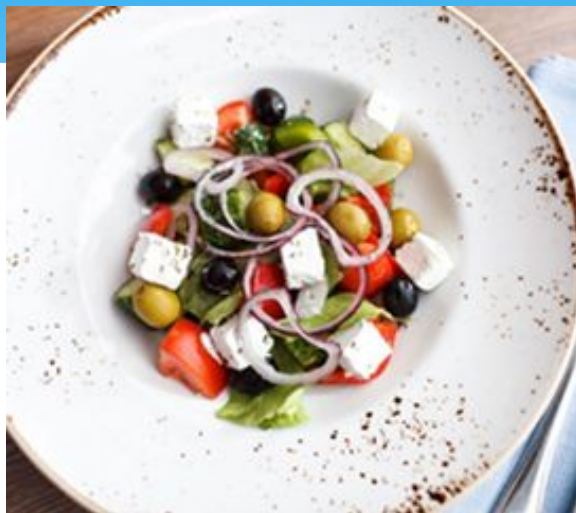
$$U_{ИО2015} = 2411864 / 2928744 * 100\% = 82,4\%$$

$$U_{ИО2016} = 2868320 / 3407040 * 100\% = 84,2\%$$

$$U_{ИО2017} = 3190824 / 3885336 * 100\% = 82,1\%$$

# Ассортимент холодных блюд и закусок массового спроса

Салат  
«Деревенский»



Цезарь  
с тигровыми  
креветками



Салат  
«Пиккадилли»



Салат  
с томленой  
говядиной



# Ассортимент холодных блюд и закусок массового спроса

Салат  
с мидиями



Канопе с сырокопченой  
колбасой и соленым  
огурчиком



Канопе  
с сыром  
и виноградом



Тарталетки  
«Дежавю»  
с курицей





# Оформление учетно-отчетной документации

Расчет сырья на один день оформляется в виде таблицы, которая называется «Сырьевая ведомость».

На основании сырьевой ведомости зав. производством оформляет требование в кладовую (форма ОП-3).

Требование в кладовую применяется для определения отпуска необходимого количества продуктов из кладовой.

Унифицированная форма № ОП-3  
Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД 0330503 по ОКПО

ООО «Шоколадница» (организация) кладовая (структурное подразделение) кухня (структурное подразделение «получателя»)

Вид деятельности по ОКДП  
Вид операции

Код	0330503
-----	---------

Номер документа	1
Дата составления	10.05.2018

**ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ**

Через кого Вершинину Татьяну Сергеевну (фамилия, имя, отчество)

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7
1	Картофель		кг		17,6	
2	Помидор свежий		кг		4,98	
3	Огурец свежий		кг		1,92	
4	Перец болгарский		кг		2,35	
5	Салатные листья		кг		4,3	
6	Лук репчатый		кг		3,84	
7	Лук репчатый красный		кг		1,08	
8	Помидоры черри		кг		1,05	

Унифицированная форма № ОП-4  
Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД 0330504 по ОКПО

ООО «Шоколадница» (организация) кладовая (структурное подразделение) кухня (структурное подразделение «получателя»)

Вид деятельности по ОКДП  
Вид операции

Код	0330504
-----	---------

Номер документа	1
Дата составления	10.05.2018

**НАКЛАДНАЯ НА ОТПУСК ТОВАРА**

Отпущено на основании требования в кладовую № 1 от 10.05.2018. Время отпуска 10 ч. 00 мин. (наименование, номер, дата документа)

Через Вершинину Татьяну Сергеевну (фамилия, имя, отчество материально ответственного лица)

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)			По учетным ценам, руб. коп.		По ценам продажи, руб. коп.		Примечание	
	наименование, сорт	код	наименование	код по ОКЕИ	затребовано	мест, штук	отпущено в одном месте	цена	сумма	цена	сумма		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Картофель		кг		17,6			17,6	26-90	473-44			
2	Помидор свежий		кг		4,98			4,98	89-90	447-70			
3	Огурец свежий		кг		1,92			1,92	26-90	51-65			
4	Перец болгарский		кг		2,35			2,35	113-00	265-55			
5	Салатные листья		кг		4,3			4,3	256-00	1100-80			
6	Лук репчатый		кг		3,84			3,84	21-00	80-64			

На основании требования выписывается накладная на отпуск товара (форма ОП-4). Накладная на отпуск товара применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой организации в производство (кухню).

# Подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса



# Подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса





# Организация работы цеха и рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса

Для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок массового спроса предназначен холодный цех.



# Контроль качества и безопасности холодных блюд и закусок массового спроса

Бракераж- это взятие пробы с приготовленной продукции с проверкой показателей органолептического характера.



Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
			Оценка блюда	Температура блюд перед раздачей			
1	2	3	4	5	6	7	8
10.05.2018 10:00	10:15	Салат «Деревский»	отлично	10°C	разрешено		
10.05.2018 10:00	10:15	Салат «Пиккадилли»	отлично	10°C	разрешено		
10.05.2018 10:30	10:45	Салат Цезарь с тигровыми креветками	отлично	10°C	разрешено		
10.05.2018 10:30	10:45	Салат с томленой говядиной	отлично	10°C	разрешено		
10.05.2018 10:45	11:00	Салат с мидиями	отлично	10°C	разрешено		
10.05.2018 13:00	13:20	Канapé с е/к колбасой и соевым огурчиком	отлично	14°C	разрешено		
10.05.2018 13:00	13:20	Канapé с сыром и виноградом	отлично	14°C	разрешено		
10.05.2018 13:00	13:20	Тарталетка «Дежавю» с курицей	отлично	8°C	разрешено		

Все результаты проверки, осуществляемой бракеражной комиссией, отображаются в бракеражном журнале.

# Составление технико-технологической карты на фирменное блюдо салат «Верона»

Технико-технологические карты разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор предприятия  
Бредихин А.В.  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«11» \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2018 г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Салат «Верона»  
(наименование блюда)

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Салат «Верона» вырабатываемое Кофейня «Шоколадница»

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Салата «Верона», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда Салат «Верона»

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Шампиньоны свежие	140	105
Масло растительное	5	5
<b>Масса жареных грибов</b>	-	40
Картофель	54	40
Куриное филе	62	50
Яйцо куриное	½ шт.	20
Чернослив	25	20
Сыр твердый	27	25
Огурец свежий	20	15
Майонез	15	15
<b>Выход блюда</b>	-	<b>225</b>

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд зарубежной кухни» (2008г).

4.2 Куриное филе промывают, отваривают, нарезают на мелкие кубики. Яйца отваривают, очищают и мелко рубят. Промытый картофель отваривают в мундире, охлаждают,

очищают и нарезают мелкими кубиками. Шампиньоны промывают, нарезают ломтиком или соломкой и обжаривают. Чернослив перебирают, промывают, обсушивают и мелко нарезают. Огурцы моют, нарезают соломкой. Сыр натирают на средней терке. Используя формовочное кольцо, укладывают салат на тарелку, чередуя слои. Сверху салат посыпают сыром и оформляют огурцом. По желанию, для украшения используют зелень.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5.1 Оформляют салат свежим огурцом, нарезанным соломкой  
5.2 Температура подачи блюда должна быть 10-14 °С.  
5.3 Срок реализации блюда – 30 минут

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:  
Внешний вид: салат уложен слоями с помощью формовочного кольца; оформлен салат огурцом, нарезанным соломкой, без следов заветривания  
Консистенция: картофель-мягкий, не переваренный; огурец- упругий, сочный; мясо курицы- мягкое  
Цвет: соответствует продуктам, входящим в состав  
Вкус: свежего огурца, отварного картофеля, жареных грибов и отварной курицы, без постороннего привкуса  
Запах: свойственным продуктам, входящим в состав.

6.2 Физико-химические показатели (массовая доля сухих веществ, жира, соли, в %) определяются лабораторным путем, соответствуют требованиям стандарта.

6.3 Микробиологические показатели: соответствуют приложению к ГОСТу Р 50763-95.

### 7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал
25,77	22,5	17,3	374,78

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_

Меленев Т.С.



# Салат «Верона»

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Шампиньоны свежие	140	105
Масло растительное	5	5
<b>Масса жареных грибов</b>	-	40
Картофель	54	40
Куриное филе	62	50
Яйцо куриное	½ шт.	20
Чернослив	25	20
Сыр твёрдый	27	25
Огурец свежий	20	15
Майонез	15	15
<b>Выход блюда</b>	-	<b>225</b>

Энергетическая ценность: 225 г =  
 $(25,77 \times 4) + (22,5 \times 9) + (17,3 \times 4) =$   
 $103,08 + 202,5 + 69,2 = 374,78$



# Поэтапное приготовления блюда

1. Куриное филе промывают, отваривают, нарезают мелким кубиком.



3. Промытый картофель отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают мелкими кубиками.



2. Яйца отваривают, очищают и нарезают мелким кубиком.



4. Чернослив промывают, обсушивают бумажным полотенцем и мелко нарезают.





5. Шампиньоны промывают, нарезают ломтиком и обжаривают на растительном масле.



8. Используя формовочное кольцо, укладывают салат на тарелку, чередуя слои. Сверху салат посыпают сыром и оформляют свежим огурцом.



6. Огурцы нарезают соломкой.



7. Сыр натирают на тёрке.







# Заключение

Предприятия общественного питания играют важную роль в удовлетворении потребностей населения.

В данной выпускной квалификационной работе была рассмотрена тема: «Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента холодных блюд и закусок массового спроса в кофейне ООО «Шоколадница» города Белгорода».

В процессе выполнения работы были решены следующие задачи: разработан ассортимент холодных блюд и закусок массового спроса; рассмотрена организация технологического процесса приготовления холодных закусок массового спроса, изучено оборудование и инвентарь, применяемые при приготовлении холодных блюд и закусок массового спроса; произведена разработка технологии приготовления и технологической документации на фирменное блюдо салат «Верона».



**СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ!**