

КУРСОВАЯ РАБОТА
ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ.

Тема: «Организация технологического процесса
приготовления фирменного блюда в кафе
«Евразия»».

Воронежская обл.
г. Борисоглебск
Юго – восточный
микрорайон № 2
тел: +7(920)468-37-27

Часы работы:
12:00 – 01:00
Без перерыва и
выходных



В данном дипломной работе предусматривается проект кафе - бара «Евразия» общего типа на 40 посадочных мест в городе Борисоглебске Воронежской области.

Проектируемое предприятие размещено в южной части города, в большом микрорайоне и вблизи ЗАО «Механика», что удобно для работников завода, т.к. кафе проводит комплексные обеды, а в вечернее время для уютной встречи с друзьями, для жителей микрорайона. Размещена удобная парковка для машин. Имеется огороженный уголок для утилизации мусора, а так же предусмотрена площадка для приёма товара.



Торговый зал предназначен на 40 посадочных мест, обслуживание производится официантами. Кафе относится к структуре кафе – бар.

Кафе может принимать как индивидуальные, так и коллективные заказы на обслуживание по поводу дня рождения, свадеб, обслуживания туристов.

Кафе является предприятием с полным производственным циклом, на котором выполняются все стадии технологического процесса приготовления пищи, с без цеховой структурой производства.



Интерьер кафе выполнен в домашнем эксклюзивном стиле, с применением декоративных элементов, освещения и цветового решения.

Микроклимат поддерживается системой приточно-вытяжной вентиляции.

Из столовой посуды применяется: полуфарфоровая фаянсовая, сортовая стеклянная.





Ассортиментный перечень меню

**Кафе – бар
«ЕВРАЗИЯ»**

Фирменные блюда:

- ❖ Салат «Тиффани»,
- ❖ Салат «Оливье» с говядиной и ветчиной,
- ❖ Свинина запечённая с сыром.



Холодные закуски

- ❖ *Сельдь с гарниром,*
- ❖ *Рыба копчённая холодная,*
- ❖ *Салат зелёный с огурцами и помидорами,*
- ❖ *Студень из свинины,*
- ❖ *Филе птицы с майонезом.*



Первые блюда

- ❖ *Борщ,*
- ❖ *Бульон мясной прозрачный,*
- ❖ *Суп – пюре из картофеля,*
- ❖ *Окрошка сборная мясная.*



Вторые блюда:

- ❖ *Рыба отварная,*
- ❖ *Сосиски отварные,*
- ❖ *Мясо жаренное крупными кусками,*
- ❖ *Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами,*
- ❖ *Плов,*
- ❖ *Макароны с ветчиной и томатом.*



Сладкие блюда

- ❖ *Чернослив со сливками,*
- ❖ *Желе из лимона или апельсина,*
- ❖ *Самбук абрикосовый,*
- ❖ *Мороженное «СЮРПРИЗ».*



Горячие напитки

- ❖ Кофе чёрный,
- ❖ Кофе с лимоном и коньяком,
- ❖ Кофе по – восточному,
- ❖ Кофе с молоком,
- ❖ Чай с лимоном.



Торты

- ❖ Бисквитный суфле,
- ❖ Бисквитно – фруктовый,
- ❖ Песочно – кремовый,
- ❖ Песочно – воздушный.



Презентация фирменного блюда

Салат «ТИФФАНИ»

Первый слой салата – куриная грудка. Порежьте ее кубиками и выложите на овальное блюдо, но так, чтобы салат занял его половину. Оторвите подходящую веточку от виноградной грозди и красиво уложите ее.



Отварите вкрутую яйца, остудите их, залив холодной водой, а затем снимите скорлупу. Натрите каждое яйцо на крупной терке и выложите их вторым слоем на салат.



Щедро смажьте яйца майонезом.



Дальше идёт слой грецких орехов. Сначала их нужно натереть на мелкой терке (можно воспользоваться мясорубкой или блендером), чтобы получилась пушистая стружка, и выложить ее на блюдо.

Твердый сыр натрите на мелкой терке. Выложите его поверх грецких орехов.



Снова смажьте салат майонезом, хорошенько промазывая всю поверхность.

Промойте виноград, после обсушите его бумажным полотенцем или просто разложите на обычном полотенце и дождитесь, пока он сам просохнет. Каждую виноградину следует разрезать пополам и аккуратно выложить на салат. У вас должно получиться подобие виноградной грозди.



Теперь осталось украсить салат. Промойте огурчики и с помощью специального ножа для вырезания различных фигурок вырежьте листочки. Вам понадобится три листочка. Уложите их красиво вокруг веточки.



Вкусный салат «Тиффани» готов! Можете поставить его для пропитки на некоторое время в холодильник, но в принципе это и не нужно, так как все ингредиенты достаточно мягкие и нежные, поэтому они очень быстро пропитаются майонезом. Подавайте салат к столу и наслаждайтесь. Приятного аппетита!

Технологические расчёты



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Сарксян С.А.

« » Декабрь 2017 г.

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо: Салат «ТИФФАНИ»
(Название блюда)

вырабатываемое: кафе – бар «ЕВРАЗИЯ»
(Название предприятия)

2. Перечень сырья

Для приготовления блюда: Салат «ТИФФАНИ»
(Название блюда)

используют следующее сырье:

1. Грудка куриная копченая ГОСТ 52313-2005
2. Яйцо куриное ГОСТ 31654 - 2012
3. Виноград без косточки темный ГОСТ 25896 - 83
4. Грецкий орех очищенный ГОСТ 16832 – 71
5. Майонез классический ГОСТ 31761-2012
6. Сыр «Российский» ГОСТ 32260 -2013
7. Огурец свежий ГОСТ Р 54752-2011

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

Сырье, используемое для приготовления блюда: Салат «ТИФФАНИ»,
(Название блюда)

должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецептура

Рецептура блюда: Салат «ТИФФАНИ»
(Название блюда)

Наименование сырья	Масса в г.	
	брутто	нетто
Куриная грудка копченая	78	62
Яйцо куриное	20	18
Виноград	49	47
Грецкий орех очищенный	17	16
Майонез классический	31	31
Сыр «Российский»	31	31
Огурец свежий	29	28
Выход:	-	220

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Салат «Тиффани»» производится в соответствии с «Новейшим сборником рецептов 2016г.».

4.2. Куриная грудка освобождается от упаковки. Нарезаем ее кубиками и выложим на овальное блюдо, но так, чтобы салат занял его половину. Оторвите подходящую веточку от виноградной грозди и красиво уложите ее.

Яйца куриные проходят первичную обработку. Отваривают вкрутую, остудите их, залив холодной водой, а затем снимите скорлупу. Натрите каждое яйцо на крупной терке и выложите их вторым слоем на салат.

Щедро смажьте яйца майонезом.

Дальше идет слой грецких орехов уже предварительно очищенных от скорлупы. Сначала их нужно натереть на мелкой терке (можно воспользоваться мясорубкой или блендером), чтобы получилась пушистая стружка, и выложить ее на блюдо.

Сыр предварительно освобождаем от упаковки. Твердый сыр натрите на мелкой терке. Выложите его поверх грецких орехов.

Снова смажьте салат майонезом, хорошенько промазывая всю поверхность.

Промойте виноград, после обсушите его бумажным полотенцем или просто разложите на обычном полотенце и дождитесь, пока он сам просохнет. Каждую виноградину следует разрезать пополам и аккуратно выложить на салат. У вас должно получиться подобие виноградной грозди.

Теперь осталось украсить салат. Промойте огурчики и с помощью специального ножа для вырезания различных фигурок вырежьте листочки. Вам понадобится три листочка. Уложите их красиво вокруг веточки.

Технологические расчёты:

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «Салат «Тиффани»» должно подаваться на порционной тарелке, оформленный в виде грозди винограда.

5.2. Температура подачи блюда должна быть 10-14°С.

5.3. Срок годности при хранении не более 12 часов при $t=+2 - +6^{\circ}\text{C}$, с момента окончания технологического процесса. Салат готовится не посредственно при его заказе.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

внешний вид — Красивая виноградная гроздь.

цвет — Соответствуют компонентам входящим в состав этого салата,

вкус — Приятный, свойственный доброкачественным продуктам входящим в состав салата, в меру солёный,

запах — Хорошо выраженный, свойственный компонентам, входящим в состав салата,

консистенция – Варёных яиц, мясо птицы плотная, но не жёсткая, сочная, нежная.

6.2. Физико-химические показатели:

содержание сухих веществ (не менее) — 34.0%;

массовая доля жира (не менее) — 18,5 %;

массовая доля сахара (не менее) — 1,4 %;

массовая доля соли (не менее) — 0,6 %.

6.3. Микробиологические показатели:

количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМ АФ АМ) 1-10⁴,

КОЕ/г, не более 1-10⁴;

бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, 0,1г;

коагулазоположительные стафилококки, не допускается в массе продукта, 0,1г;

патогенные, в том числе сальмонеллы, не допускается в массе продукта, 0,1 г;

бактерии рода *Proteus* в массе продукта, 0,1г.

7. Пищевая и энергетическая ценность

Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность Ккал/кДж
220	0,8	1,8	3,9	34,8

Ответственный работник _____ (Якубина И.Ю.)

орядковый № калькуляции и дата её утверждения	Декабрь 2017г			Декабрь 2017г			декабрь 2017г			
	наименование товара	норм	цена	сумма	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма
Грудка куриная копчен.	0,078	360,00	28,08							
Яйцо	0,020	147,00	2,94							
Виноград без косточки	0,049	335,00	16,42							
Грецкий орех	0,017	530,00	9,01							
Майонез	0,031	100,00	3,10							
Сыр «Ломбер»	0,031	800,00	24,80							
Огурец свежий	0,029	160,00	4,64							
общая стоимость			88,99							
ценка 160%			142,38							
рекомендованная цена блюда			231,37							
выход в готовом виде			0,220							
в. производством	Шамина О.В.									
кулицию составил	Якубин А.Ю.									
тверждаю: директор	Сарксян С.А.									



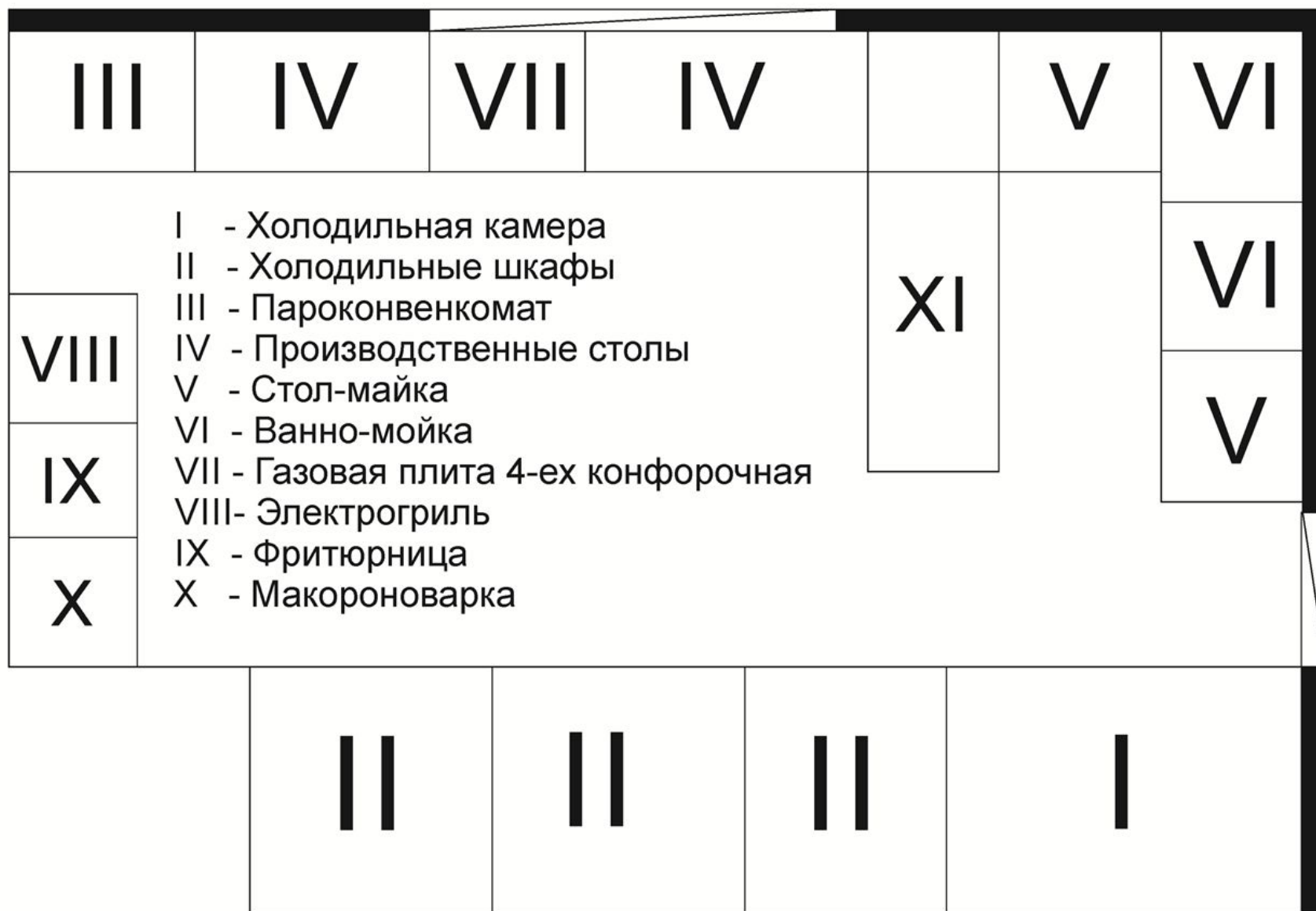
Организация работы холодного цеха

Оборудование

Инвентарь

Инструменты

ПЛАН КУХНИ



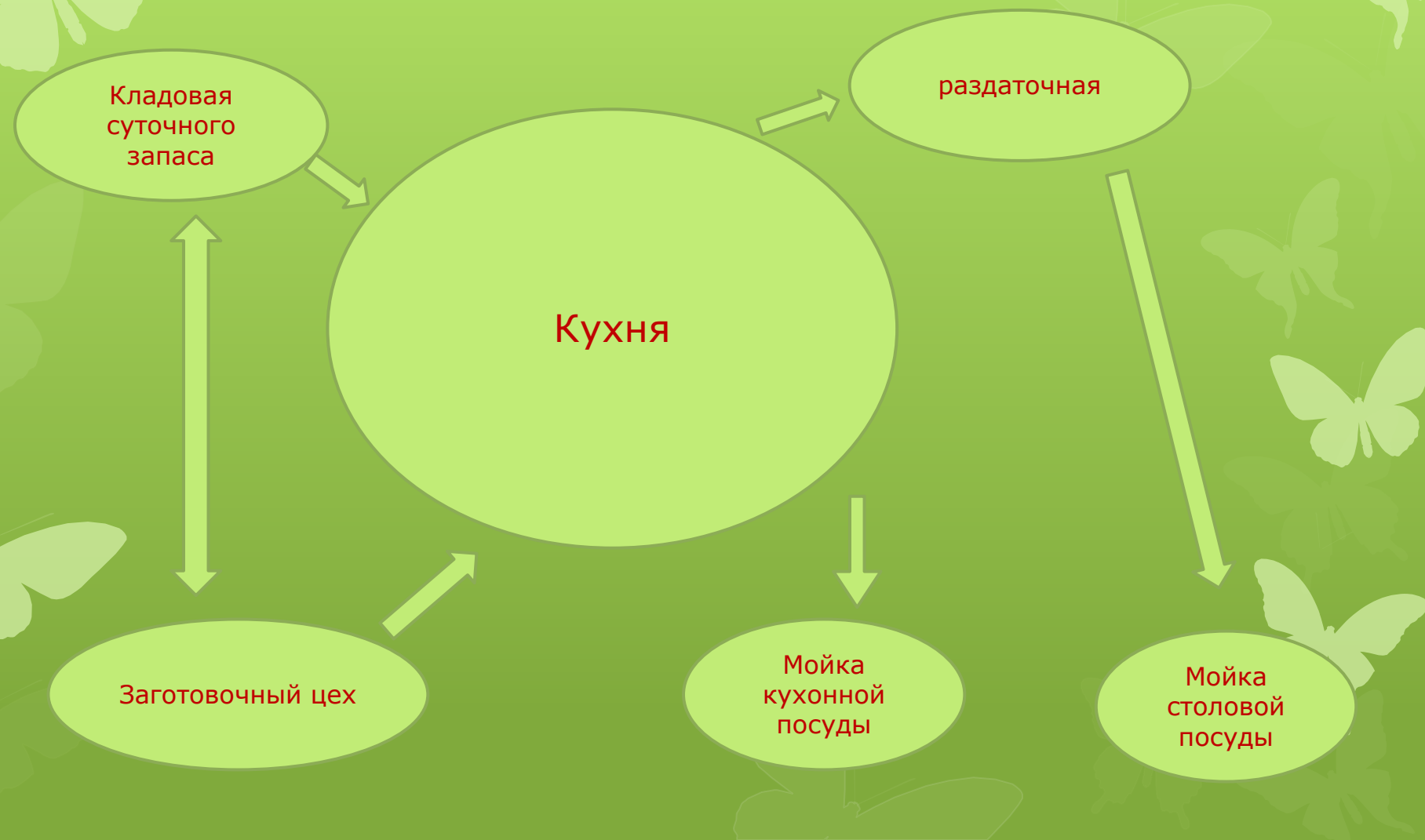
Холодный цех - это один из основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, железированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху. Приготовление, порционное оформление и украшение блюд должно производиться в условиях, обеспечивающих оптимальный температурный режим их подачи - 14°C.



Бес цеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных предприятиях (в закусочных, шашлычных, пельменных, вареничных и др.).



Холодный цех – это особый производственный цех, работа которого во многом зависит от типа и специфики предприятия. В холодных цехах ресторанов и кафе особое внимание уделяют оформлению блюд и готовят их порционно. При массовом производстве, которое характерно для столовых школ, больниц, пансионатов и крупных промышленных предприятий, блюда готовят в значительных объёмах, исключая трудоёмкое украшение. Определённые особенности работы холодных цехов присущи предприятиям, специализирующимся на выпуске сладостей и десертов. Но даже с учётом всех различий в холодных цехах предусматривается строгое разделение производственных участков.



Так как основным условием хранения продуктов является наличие холода, в цеху размещают холодильный шкаф. В крупных цехах может быть установлена холодильная камера, оборудованная стеллажами. Общий объём холодильных шкафов или камер рассчитывают на основе плана-меню цеха, в котором указывают ассортимент и количество выпускаемых блюд, но также учитывают определённый товарный запас.



Для механизации процесса нарезки овощей холодный цех оснащают овощерезкой соответствующей производительности с определённым набором режущих инструментов, которая должны выполнять все виды нарезки, требуемые технологией приготовления того или иного блюда. Даже небольшие предприятия питания способны значительно улучшить качество салатов, используя профессиональные овощерезки небольшой мощности.



Для нарезки гастрономических продуктов не обойтись без слайсера, который, благодаря регулировке толщины ломтиков, обеспечивают качественную и эстетичную нарезку колбас, сыров и копчёностей. Слайсер можно использовать для нарезки хлеба, но если значительную долю ассортимента занимают бутерброды, в холодном цеху может быть установлена хлеборезка соответствующей производительности.



Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцerezки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд.



Для приготовления паштетов, холодных соусов и других блюд, где требуется тонкое измельчение ингредиентов, необходим куттер. Он, кроме этого, выполняет функции взбивания и может быть использован для приготовления муссов, самбуков и взбитых сливок.



Из вспомогательного оборудования в холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный стол, весы порционные и полку для посуды.



График работы Декабрь 2017

п/п	Ф.И.О.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Шамина О.В. Зав. произв.	р	р	р		р	р		р	р	р		р	р		р	р
2	Ханина М.И. повар х/ц		р	р			р	р			р	р			р	р	
3	Денисова И.А. повар х/ц	р			р	р			р	р			р	р			р
п/п	Ф.И.О.	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	Шамина О.В. Зав.произв.	р		р	р		р	р	р		р	р		р	р	р	
2	Ханина М.И. повар х/ц		р	р			р	р			р	р			р	р	
3	Денисова И.А. повар х/ц	р			р	р			р	р			р	р			



Руководство холодным цехом осуществляет бригада, работающая посменно через два дня. В смене, в цехе назначен ответственный работник с высшей квалификацией 5 или 6 разряда. Бригадир организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню. Повар цеха выполняет работу по указанию бригадира или работника, ответственного за приготовление холодных и сладких блюд. Повар 3 разряда, занимается подготовкой продуктов, входящих в состав блюд. Повар 4 разряда, занимается соединением компонентов, порционированием и оформлением блюда. Повар 5 разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд. Такое разделение труда в бригаде, позволяет повысить ответственность повара за порученный ему участок работы, увеличить производительность труда и обеспечить чёткую и ритмичную работу в цехе

Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или

надевать специальную сеточку для волос; работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, кроме головного убора, после посещения туалета

тщательно мыть руки с мылом;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации

и обращаться в медицинское учреждение для лечения; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы,

коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками; не курить и не принимать пищу на рабочем месте

(прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). При нахождении в местах курения санитарная одежда должна быть снята, кроме головного убора.



В данной курсовой работе мною разработано производство кафе – бара «Евразия. Мною организована работа холодного цеха для приготовления салатов, закусок и десертов кафе с бесцеховой структурой. Для совершенствования рабочих мест предусматривается максимально заменить ручной труд механизированным. Для удобства и безопасности установить модулированное оборудование, инвентарь, инструменты. При работе избегая риск травмы.

Мною разработана производственная программа холодного цеха. Представлены необходимые документы; расчёт расхода сырья по плану – меню с учётом минимизации отходов производственного сырья.



Спасибо за внимание !

**Выполнила студентка группы № 1-4
«Технология продукции общественного
питания»
Якубина Ирина Юрьевна**