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 приобретении 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.

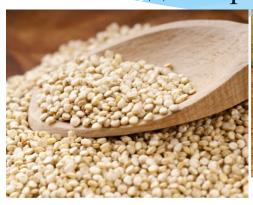


Новые виды сырья, используемые для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса

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 г	од		2016	год	Control of		2017 год					
Расходы		Выруч	чка	Pacxo	ды	Выруч	тка	Расход	ш	Выручка		
За день	За год	За день	За год	За день	За год	За день	За год	За день	3а год	За день	За год	
6626	24118 64	8046	29287 44	7880	28683 20	9360	34070 40	8766	3190 824	1067 4	38853 36	

Выручка

В

3885336-3190824 =694512

ГОД

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. 3885336

составила

Планирование основных показателей производства

Рентабельность— показатель

экономической эффективности производства на предприятии

P₂₀₁₅=516880/2928744*100%=17,6%

P2016=538720/3407040*100%=15,8%

P₂₀₁₇=694512/3885336*100%=17,9%

Рентабельность=Прибыл/Товарооборот*100%

Издержки производства и обращения — это выраженные в денежной форме затраты производственных процессов,

мероприятий по оказанию услуг.

$$Y_{\text{ИО}} = \frac{\sum \text{ио}}{\text{T/oб}} *100\%$$

Уио2015=2411864/2928744*100%=82,4%

Уио2016=2868320/3407040*100%= 84,2%

Уио2017=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



Канапе с сырокопченой колбасой и соленым огурчиком



Тарталетки «Дежавю» с курицей

Канапе с сыром и виноградом





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 (формаОП-3).

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



Но- мер по по- рядку	Продукты и товар	ы	Единица и	змерения				
	наименование	код	наимено- вание	код по ОКЕИ	Количество	Примечания		
1	2	3	4	5	6	7		
1	Картофель		KT		17,6			
2	Помидор свежий		Kr		4,98			
3	Огурец свежий		KF		1,92			
4	Перец болгарский		KT		2,35	K		
5	Салатные листья		Kr		4,3			
6	Лук репчатый		Kr		3,84			
7	Лук репчатый красный		KT		1,08			
8	Помидоры черри		KT		1,05			
0	TIT		8000		0.0			

Вершинину Татьяну Сергеевну

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Через кого

]	Код
										Фо	рма по ОКУ	л 03°	30504
										40	•		30304
			C		коладница	-					по ОКП	10	-
				(организаці	ия) Клацовая								
			(crov	ктурное подра								-	
			4		кухня								- 1
			(структурн	ое подразделе	ение «получател	30)			В	ид деятельно	ости по ОКД	ĮП	7
											Вид операці	ши	
								Номер	a co	Дата ставления			
						накп	АДНАЯ	1	10	.05.2018	1		
					НΔ	отпус	KTORAL	Δ .			(g).		
)	ANO NO OCUO PONTINI	TO	борония	n Kua non			K TOBAL		Poars or	miora	10		00 1999
Отпуш	ено на основании	тре			ую № 1 от	10.05.20	Contract of the Contract of th		Время от 1	пуска	10	ч.	00 мин.
95000	ено на основании	2001	(наимен	нование, нов	ую № 1 от пер, дата доку	10.05.20	Contract of the Contract of th		Время от	пуска	10	ч	00 мин.
25.00		Верши	(наимен нину Тат	ование, ноз ьяну Сер	ую № 1 от «ер, дата доку эгее вну	10.05.20	Contract of the Contract of th		Время от	пуска	10	Ч	00 мин.
Через		Верши	(наимен инину Тат ичество матер	нование, ноз ьяну Сер зиально отв	ую № 1 от пер, дата доку	10.05.20	018		373				00 мин.
Нерез Но-		Верши илия, имя, о	(наимет инину Тат гчество матер Един	ование, нов ьяну Сер оиально отв пища	ую № 1 от «ер, дата доку эгее вну	10.05.20 мента) ица) Колиг	018		По учетн	ным ценам,	По ценам	продажи,	00 мин.
Нерез Но- мер	(фам	Верши илия, имя, о	(наимен инину Тат ичество матер Един измер	ование, нов ьяну Сер оиально отв пища	ую № 1 от «ер, дата доку эгее вну	10.05.20	018 чество		По учетн		По ценам		
Но- мер по по-	(фам Продукты и товаря	Верши	(наимен инину Тат гчество матер Един измер наиме-	ование, нов ьяну Сер оиально отв пища	ую № 1 от вер, дата доку огее вну етственного л	10.05.20 мента) ища) Колиг (ма	018 чество сса) отпущено		По учети руб	ным ценам,	По ценам руб.	продажи,	
Нерез Но- мер	(фам	Верши илия, имя, о	(наимен инину Тат ичество матер Един измер	нование, нов ьяну Сер риально отв пица рения	ую № 1 от «ер, дата доку эгее вну	10.05.20 мента) ица) Колиг	018 чество		По учетн	ным ценам,	По ценам	продажи,	00 мин.
Но- мер по по-	(фам Продукты и товаря	Верши	(наимен инину Тат ичество матер Един измер наиме- нова-	нование, нов ьяну Сер риально отви ница рения код по	ую № 1 от вер, дата доку огее вну етственного л затребо-	10.05.20 мента) ица) Колиг (ма	018 чество сса) отпущено в одном		По учети руб	ным ценам,	По ценам руб.	продажи,	
Но- мер по по- рядку	Продукты и товари наименование, сорт 2 Картофель	Верши илия, имя, о	(наименину Тат гчество матер Един измер наимен нования	нование, ноз ьяну Сер оиально оты ница оения код по ОКЕИ	ую № 1 от вер, дата доку отее вну ветственного л затребовано 6 17,6	10.05.20 мента) ица) Колиг (ма	опущено в одном месте	Bcero 9 17,6	По учети руб цена 10 26-90	ным ценам, 5. коп. сумма 11 473-44	По ценам руб. цена	продажи, коп. сумма	Примечані
Но- мер по по- рядку 1 1 2	(фам Продукты и товаря наименование, сорт	Верши илия, имя, о	(наимен инину Тат гчество матер Едип измер наиме- нова- ние 4	нование, ноз ьяну Сер оиально оты ница оения код по ОКЕИ	ую № 1 от вер, дата доку от сее вну от сее вну от ственного л вано б 17,6 4,98	10.05.20 мента) ица) Колиг (ма	опущено в одном месте	Bcero 9 17,6 4,98	По учети руб цена 10 26-90 89-90	ным ценам, 5. коп. сумма 11 473-44 447-70	По ценам руб. цена	продажи, коп. сумма	Примечані
Но- мер по по- рядку	Продукты и товари наименование, сорт 2 Картофель	Верши илия, имя, о	(наимен инину Тат гчество матер Един измер наиме- нова- ные 4	нование, ноз ьяну Сер оиально оты ница оения код по ОКЕИ	ую № 1 от вер, дата доку отее вну ветственного л затребовано 6 17,6	10.05.20 мента) ица) Колиг (ма	опущено в одном месте	Bcero 9 17,6	По учети руб цена 10 26-90	ным ценам, 5. коп. сумма 11 473-44	По ценам руб. цена	продажи, коп. сумма	Примечані
Но- мер по по- рядку 1 1 2	(фам Продукты и говаря наименование, сорт 2 Картофель Помидор свежий	Верши илия, имя, о	(наимен инину Тат гчество матер Един измер наимен нование 4 кг кг	нование, ноз ьяну Сер оиально оты ница оения код по ОКЕИ	ую № 1 от вер, дата доку от сее вну от сее вну от ственного л вано б 17,6 4,98	10.05.20 мента) ица) Колиг (ма	опущено в одном месте	Bcero 9 17,6 4,98	По учети руб цена 10 26-90 89-90	ным ценам, 5. коп. сумма 11 473-44 447-70	По ценам руб. цена	продажи, коп. сумма	Примечані
Нерез Но- мер по по- рядку 1 1 2 3	(фам Продукты и товари наименование, сорт 2 Картофель Помитор свежий Отурец свежий	Верши илия, имя, о	(наимен инину Тат гчество матер Един измер наимен нование 4 кг кг кг	нование, ноз ьяну Сер оиально оты ница оения код по ОКЕИ	ую № 1 от вер, дата доку ог се вну ог се вну от се вну от ственного л вано 6 17,6 4,98 1,92	10.05.20 мента) ица) Колиг (ма	опущено в одном месте	9 17,6 4,98 1,92	По учети руб цена 10 26-90 89-90 26-90	сумма 11 473-44 447-70 51-65	По ценам руб. цена	продажи, коп. сумма	Примечани

Унифицированная форма № ОП-4

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	степені блюда,	олептической оценки и и готовности кулинарного зделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного	Подписи членов бракераж- ной комиссии	Примечание <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
			Оценка блюда	Температура блюд перед раздачей	изделия		100
1	2	3	4	5	6	7	8
10.05.2018 10:00	10:15	Салат «Деревеский»	отлично	10°C	разрешено		
10.05.2018 10:00	10:15	Салат «Пиккадидли»	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 <u>°C</u>	разрешено		
10.05.2018 10:45	11:00	Салат с мидиями	отлично	10°C	разрешено		
10.05.2018 13:00	13:20	Канапе с с/к колбасой и соленым огурчиком	отлично	14°C	разрешено		
10.05.2018 13:00	13:20	Канапе с сыром и виноградом	отлично	14 <u>°C</u>	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
Бредикия А.В.
(подпись) (\$400)
«11 » мая 2018г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Салат « Верона »

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

 $1.1~{
m Hacton}$ щая 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 соответствии, санитарноэпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептура блюда

Салат «Верона »

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Шампиньоны свежие	140	105
Масло растительное	5	5
Масса жареных грибов	- 2	40
Картофель	54	40
Куриное филе	62	50
Яйцо куриное	½ mt.	20
Чернослив	25	20
Сыр твёрдый	27	25
Огурец свежий	20	15
Майонез	15	15
Выход блюда		225

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

- 4.1 Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии со «Сборником рецептур 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 тёрке. Используя формовочное кольцо, укладывают салат на тарелку, чередуя слои. Сверху салат посыпают сыром и оформляют отурцом. 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 °C.
- 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-мякий, не переваренный; огурец- упругий, сочный; мясо куришы-мягкое

Цвет: соответствует продуктам, входящим в состав

Вкус: свежего огурцы, 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 Меленец Т.С.

Салат «Верона»

Наименование сырья	Macca	Macca
таименование сырья	брутто, г	нетто, г
Шампиньоны свежие	140	105
Масло растительное	5	5
Масса жареных грибов	-	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
Выход блюда	-	225

Энергетическая ценность: $225 \Gamma = (25,77x4)+(22,5x9)+(17,3x4) = 103,08+202,5+69,2=374,78$



Поэтапное приготовления блюда

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



2. Яйца отваривают, очищают и нарезают мелким кубиком.



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



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.





Определение цены продажи на фирменное блюдо салат «Верона»

Продажная цена блюда рассчитывается в калькуляционной карточке (ОП-1)- составляется исходя из стоимости сырья на сто блюд.

Унифицированная форма № ОП-1 Утверждена постановлением Госкомска

															Ут	и фицира вержден ссии от 2	а постан	вление		истата
																ccan or 1			Ko;	д
																Форма	по ОКУ	πГ	0330	501
					00	סווויי ח	колапни	""								*	по ОКП	100		
				(организаці		о шо.	KONTAMENT	ща									no OKI	<u> </u>		
			(conse	гурное подра	rananau)									701			0.00	100		
			(cap)m	The same	,									Вид	цеяте	пьности	по ОКД	П		
			(va	именование	Smom)		Салат '	Верона				Annual Company					Accessing to the Control of the Control	1335	11.000	
			(na	estenosanse	dio(E)]	Номер	блюда п	о сборн	ику рег				1	
										0.4						Вид	операц	ии		
										Ho	мер доку	мента	Дат	а составл	кины					
				КАЛЬ	куля	ЩИОН	RAHI	KAPTO	РЧКА	9	1		1	1.05.20	18					
	Порядковый номер калькуляции			No 1			Ne 2			No.3			N₂4			N ₂ 5			Nº 6	
	дата утверждения	7	от « 11	» Mas	2018 r.	07 «		r.	or «		r.	or «		r.	07 «		г.	or «	»	г.
Но-	Продукты					13000														
мер по по- рядку	наименование	код	нор- ма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сузыя, руб. коп.	норыа, кг	цена, руб. коп.	сузна, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сузыа, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумыа, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	Куриное филе		6,2	179-00	1109-80		İ													
2	Картофель		5,4	27-90	150-66															
3	Шампиньоны свежие		14	189-90	2658-60															
	Масло растительное	**	0,5	54-00	27-00									ľ ľ			î i			
	Яйцо куриное		2	72-00	144-00			3		1										3
6	Чернослив		2,5	185-00	462-50															
	Сыр твердый		2,7	329-00	888-30															
	Огурец свежий	8 8	2	60-00	120-00			3		8										3 - 3
9	Майонез		1,5	93-00	139-50			4 1			-									4 4
		8 8 8						15		1			1							S 8
Обща	вя стоимость сырьевого набора на 10	00 блюд	X	X	5700-36	X	X		X	X		X	X	i i	X	X		X	X	
Наце	нка 300 %, руб. коп.			17101-0	3			100		8				80		X.	80			398
Цена продажи блюда, руб. коп. 228-02											-									
Выжо	д одного блюда в готовом виде, граз	мм		225				-			-									
Завед	ующий производством	n 0																		
Капы	куляцию составил	F																		
	ЕРЖДАЮ	z z							-											
PVKC	водитель организации	,																		

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!