

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     | 2411864 | 8046    | 2928744 | 7880     | 2868320 | 9360    | 3407040 | 8766     | 3190824 | 10674   | 3885336 |



**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

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

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

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

$$\text{Рентабельность} = \text{Прибыль} / \text{Товарооборот} * 100\%$$

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

$$U_{\text{ио}} = \frac{\Sigma_{\text{ио}}}{T_{\text{об}}} * 100\%$$

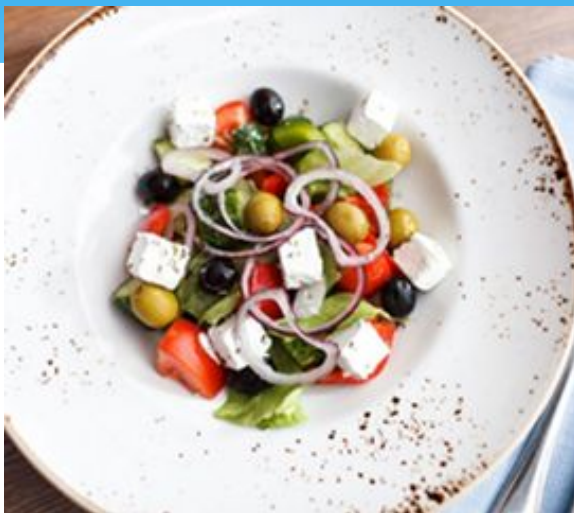
$$U_{\text{ио}2015} = 2411864 / 2928744 * 100\% = 82,4\%$$

$$U_{\text{ио}2016} = 2868320 / 3407040 * 100\% = 84,2\%$$

$$U_{\text{ио}2017} = 3190824 / 3885336 * 100\% = 82,1\%$$

# 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 сыром  
и виноградом



Канопе с сырокопченой  
колбасой и соленым  
огурчиком



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

|                                                   |                          |                |
|---------------------------------------------------|--------------------------|----------------|
| ООО «Шоколадница»<br>(организация)                | Форма по ОКУД<br>по ОКПО | Код<br>0330503 |
| кладовая<br>(структурное подразделение)           |                          |                |
| кухня<br>(структурное подразделение «получателя») |                          |                |
|                                                   | Вид деятельности по ОКДП |                |
|                                                   | Вид операции             |                |

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Номер документа | Дата составления |
| 1               | 10.05.2018       |

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

| Но-<br>мер<br>по по-<br>рядку | 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

|                                                   |                          |                |
|---------------------------------------------------|--------------------------|----------------|
| ООО «Шоколадница»<br>(организация)                | Форма по ОКУД<br>по ОКПО | Код<br>0330504 |
| кладовая<br>(структурное подразделение)           |                          |                |
| кухня<br>(структурное подразделение «получателя») |                          |                |
|                                                   | Вид деятельности по ОКДП |                |
|                                                   | Вид операции             |                |

НАКЛАДНАЯ

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Номер документа | Дата составления |
| 1               | 10.05.2018       |

НА ОТПУСК ТОВАРА

Отпущено на основании \_\_\_\_\_ требования в кладовую № 1 от 10.05.2018 \_\_\_\_\_  
(наименование, номер, дата документа)

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

| Но-<br>мер<br>по по-<br>рядку | Продукты и товары  |     | Единица<br>измерения   |                | Количество<br>(масса) |               |                                       | По учетным ценам,<br>руб. коп. |        | По ценам продаж,<br>руб. коп. |       | Примечания |    |
|-------------------------------|--------------------|-----|------------------------|----------------|-----------------------|---------------|---------------------------------------|--------------------------------|--------|-------------------------------|-------|------------|----|
|                               | наименование, сорт | код | наиме-<br>нова-<br>ние | код по<br>ОКЕИ | затребо-<br>вано      | мест,<br>штук | отпущено<br>в одном<br>месте<br>всего | 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<br>изготовления<br>блюда | Время снятия<br>бракеража | Наименование блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Результаты органолептической оценки и<br>степени готовности<br>блюда, кулинарного<br>изделия |                                    | Разрешение к<br>реализации<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Подписи членов<br>бракераж-<br>ной комиссии | Примечание <*> Указываются<br>факты запрещения к<br>реализации готовой<br>продукции. |
|-------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     |                           |                                               | Оценка блюда                                                                                 | Температура блюд<br>перед раздачей |                                                                |                                             |                                                                                      |
| 1                                   | 2                         | 3                                             | 4                                                                                            | 5                                  | 6                                                              | 7                                           | 8                                                                                    |
| 10.05.2018<br>10:00                 | 10:15                     | Салат «Деревский»                             | отлично                                                                                      | 10°C                               | разрешено                                                      |                                             |                                                                                      |
| 10.05.2018<br>10:00                 | 10:15                     | Салат «Пикантиссимо»                          | отлично                                                                                      | 10°C                               | разрешено                                                      |                                             |                                                                                      |
| 10.05.2018<br>10:30                 | 10:45                     | Салат Цезарь с<br>тигровыми<br>креветками     | отлично                                                                                      | 10°C                               | разрешено                                                      |                                             |                                                                                      |
| 10.05.2018<br>10:30                 | 10:45                     | Салат с томленной<br>говядиной                | отлично                                                                                      | 10°C                               | разрешено                                                      |                                             |                                                                                      |
| 10.05.2018<br>10:45                 | 11:00                     | Салат с мидиями                               | отлично                                                                                      | 10°C                               | разрешено                                                      |                                             |                                                                                      |
| 10.05.2018<br>13:00                 | 13:20                     | Канapé с с/к колбасой<br>и соевыми огурчиком  | отлично                                                                                      | 14°C                               | разрешено                                                      |                                             |                                                                                      |
| 10.05.2018<br>13:00                 | 13:20                     | Канapé с сыром и<br>виноградом                | отлично                                                                                      | 14°C                               | разрешено                                                      |                                             |                                                                                      |
| 10.05.2018<br>13:00                 | 13:20                     | Тарталетка «Дежавю»<br>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  
Бродякин 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<br>брутто, г | Масса<br>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 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 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

Меленец Т.С.

# Салат «Верона»

| Наименование сырья          | Масса<br>брутто, г | Масса<br>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.



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.



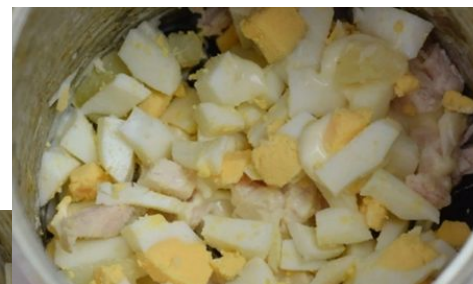
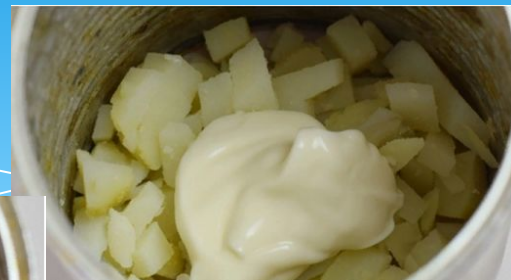
6. Огурцы нарезают соломкой.



7. Сыр натирают на тёрке.



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





# 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!