

# **ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА НА ТЕМУ:**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ В СТОЛОВОЙ ПРИ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ПРЕДПРИЯТИИ НА 120 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ»**

Выполнила студентка 4 курса группы  
ТП-13

Веретенникова Л.А.  
преподаватель

Таранущенко А.И.

# ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Целью работы является организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в столовой при производственном предприятии на 120 посадочных мест.



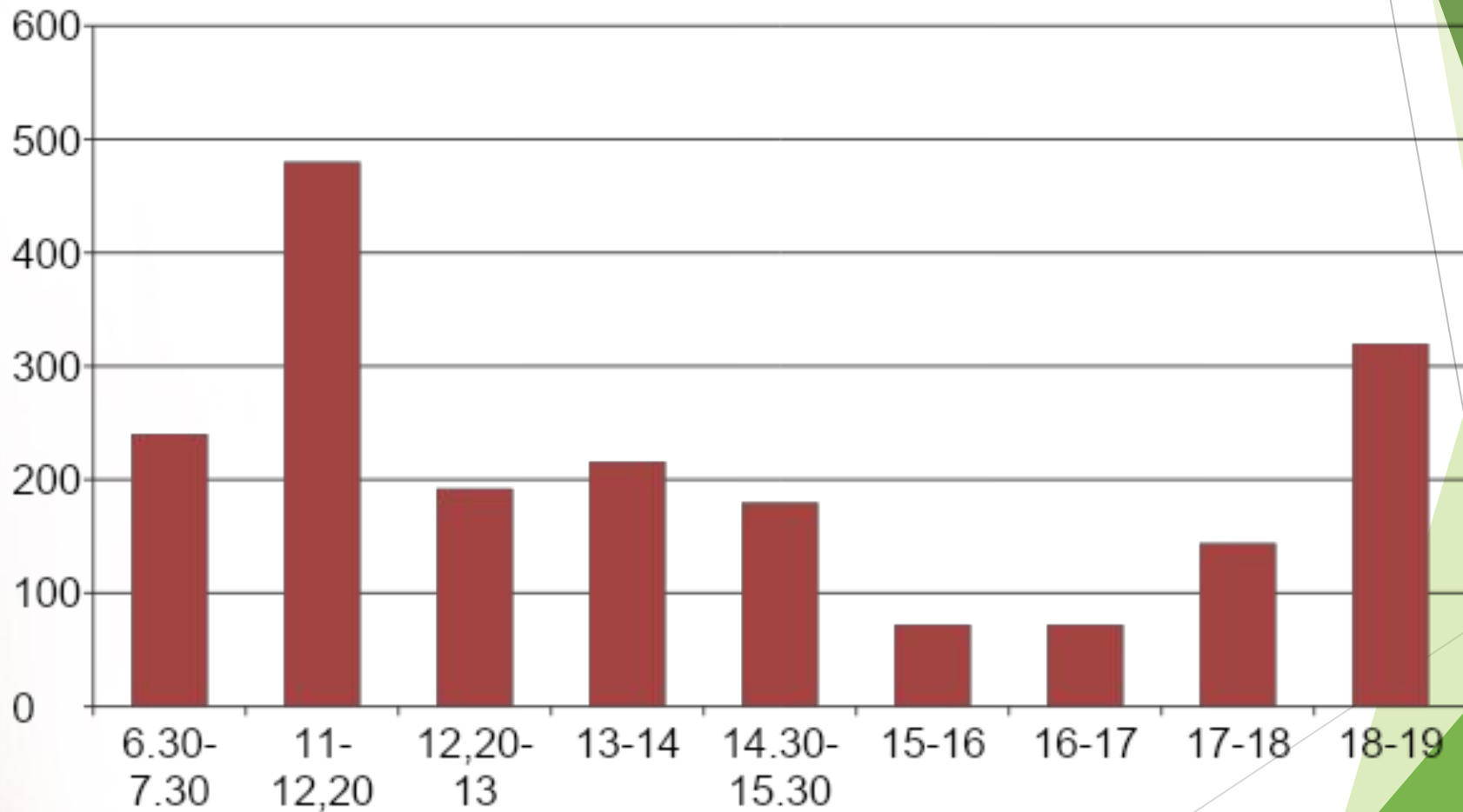


# Ассортимент холодных блюд и закусок:

- бутерброды;
- салаты и винегреты;
- блюда и закуски из овощей и грибов;
- блюда и закуски из рыбы;
- блюда и закуски из мяса, птицы, дичи.



# ГРАФИК ЗАГРУЗКИ ЗАЛА В СТОЛОВОЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ПРЕДПРИЯТИИ



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ







**Паровой куриный рулет с мандаринами и черносливом**



**Волованы из слоеного теста с морским жульеном**



**Заливное из судака**



**Суфле из куриной печени**



**Салат с селёдкой, лимоном и яблоком**



**Дичь тушеная с овощами**



**Шампиньоны  
фаршированные ветчиной и  
сыром**



**Цыплёнок в томатно –  
оливковом соусе с  
каперсами**



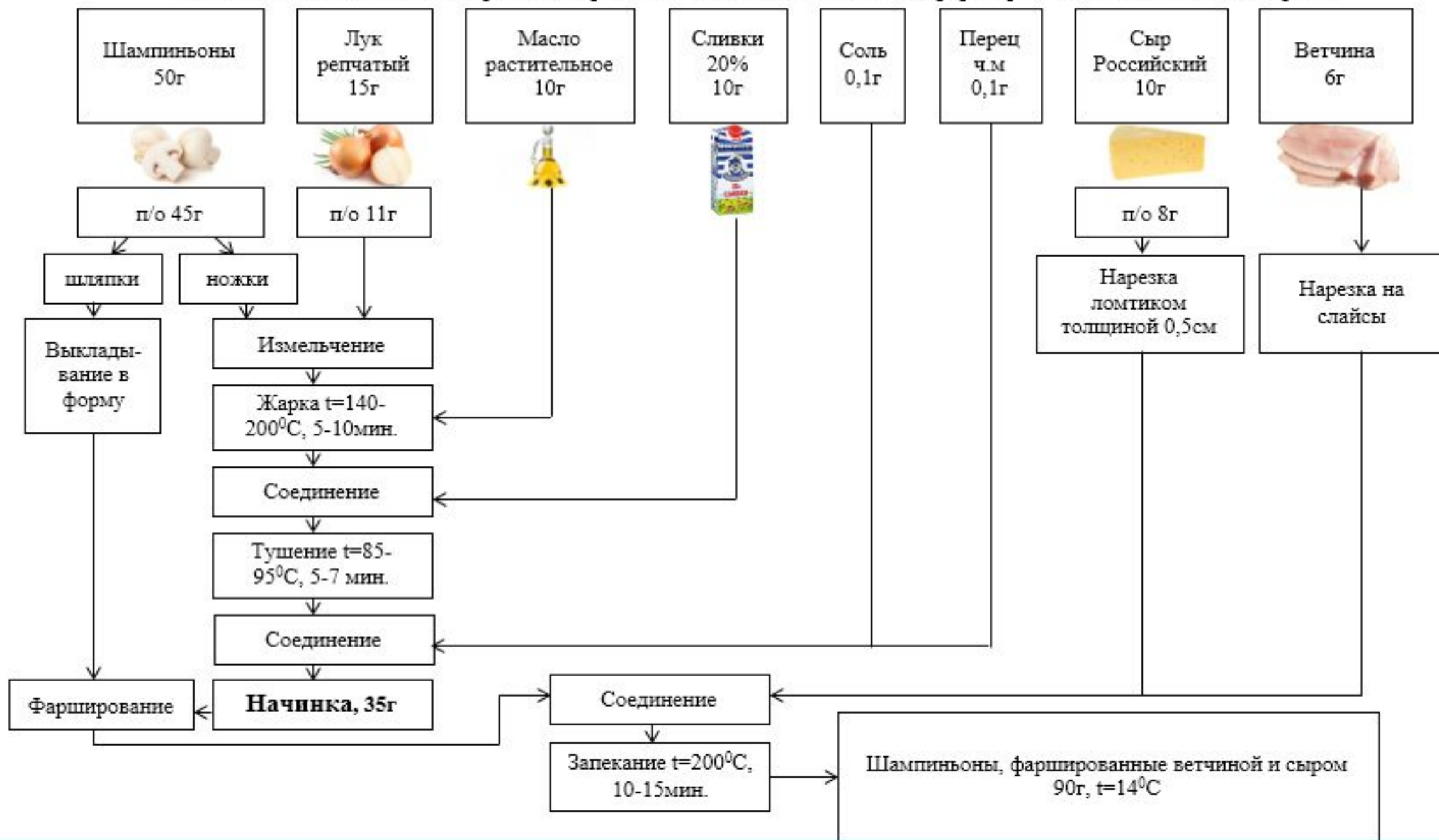
**Курица с фасолью в  
апельсиновом соусе, с  
картофельным пюре**



**Филе индейки в  
лимонном  
маринаде**



# Схема технологического процесса приготовления «Шампиньоны, фаршированные ветчиной и сыром»





№ п/п	Наименование блюда	Себестоимость порции с учетом торговой наценки, руб
1	Паровой куриный рулет с мандаринами и черносливом	44
2	Волованы из слоеного теста с морским жульеном	29
3	Заливное из судака	28
4	Суфле из куриной печени	30
5	Салат с селедкой, лимоном и яблоком	35
6	Дичь тушеная с овощами	67
7	Шампиньоны, фаршированные ветчиной и сыром	30
8	Цыпленок в томатно – оливковом соусе с каперсами	70
9	Филе индейки в лимонном маринаде	203
10	Курица с фасолью в апельсиновом соусе, с картофельным пюре	36

