

ПМ06.

КУРСОВАЯ РАБОТА ПО ТЕМЕ: «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КУХНИ (СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ) СТОЛОВОЙ СТУДЕНЧЕСКОЙ (МУЧНОЙ ЦЕХ)»

Выполнил Балахнин Данил Алексеевич

Руководитель:

Татьяна Викторовна Белохвост

Целью курсовой работы является рассмотрение организации процесса приготовления мучных кондитерских изделий в столовой ГАПОУ СО «Высокогорский многопрофильный техникум».

В связи с поставленной целью в работе решается ряд задач:

- Изучить организацию процесса подготовки сырья, продуктов и приготовление полуфабрикатов для мучных изделий;
- Проанализировать ассортимент и классификацию из мучных изделий;
- Изучить особенности приготовления мучных изделий;
- Определить требования к качеству и безопасности из мучной продукции;

Режим работы цеха

В мучном цехе устанавливается в соответствии с режимом работы предприятия, с учётом сроков реализации выпускаемых изделий. На данном предприятии мучной цех начинает работать в 6.00 и заканчивает в 14:00

Раздаточная начинает свою работу в 10.00 и закрывается в 13:50

В столовой ГАПОУ СО «ВМТ» в штате трудятся: заведующая производством, 2 повара, 1 кондитер, 2 кухонный рабочих.

Мучной кондитерский цех располагается на втором этаже, корпус №1

Оборудование:

холодильные

шкафы

среднетемпературные;

тестомесильная

машина;

Жарочные шкафы;

расстоечные

шкафы;

производственные столы;

производственная

ванна;

моечные ванны для мойки инвентаря; стеллажи



Ассортимент из дрожжевого теста:

пицца с ветчиной

пирожки печеные

пирожки жареные

пирожки с рисом и яйцом расстегаи

Кулебяки

Сосиска в тесте

Ассортимент слоеного теста:

слоеные пирожки



Оригинальное меню столовой ГАПОУ СО «ВМТ»

ГАПОУ СО "ВМТ"
организация

ОСНОВНАЯ
структурная подразделения

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Директор
должность
Казакоев П. Ю.
подпись
расшифровка подписи

МЕНЮ на 25 Февраля 2022 г.

Блюдо и Гарнир	Цена , руб. коп.	Эн. цен. (Ккалл), белки (г), жиры (г), углеводы (г)
наименование и краткая характеристика	выход, г.	
Холодные блюда, бутерброды		
Салат "Сельский" <i>Огурцы кв., Сыр, Сосиски, Майонез, Соль</i>	100	36.11 ЭЦ - 123, Б - 3.08, Ж - 12.13, У/в - 1.35
Первые блюда		
Рассольник ленинградский со сметаной <i>Крупа перловая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурцы консерв., Масло подсолнечное.</i>	.250/20	26.78 ЭЦ - 164, Б - 2.63, Ж - 8.94, У/в - 20.59
Мясные блюда		
Филе куриное, запеченное с грибами <i>Филе куриное, Масло подсолнечное, Шампиньоны консерв., Соль, Перец черный молотый.</i>	.050/15/10	52.77 ЭЦ - 276, Б - 15.48, Ж - 21.7, У/в - 4.18
Биточки из мяса птицы <i>Филе куриное, Сухарь панировочный, Масло подсолнечное, Соль, Перец черный молотый.</i>	.070	29.64 ЭЦ - 184, Б - 11.04, Ж - 11.24, У/в - 9.85
Рыбные блюда		
Рыба, запеченная с сыром и майонезом <i>Горбуша свежемор. (платр. с-е), Мука, Масло подсолнечное, Майонез, Сыр, Соль, Перец</i>	.075/10/5	54.76 ЭЦ - 306, Б - 26.25, Ж - 21.25, У/в - 2.92
Гарнир ко вторым блюдам		
Макаронные изделия отварные с овощами <i>Макаронные изделия, Морковь, Масло сливочное, Томатная паста, Зеленый горошек.</i>	.180	23.47 ЭЦ - 221, Б - 5.41, Ж - 9.27, У/в - 30.66
Картофель, тушеный с луком <i>Картофель, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Зелень св., Соль, Приправа</i>	.180	35.53 ЭЦ - 338, Б - 4.09, Ж - 22.32, У/в - 29.86
Выпечка		
Пирожки печеные с картофелем <i>Мука, Сахар песок, Масло подсолнечное, Соль, Дрожжи сухие, Мука, Масло подсолнечное.</i>	.100	10.87 ЭЦ - 231, Б - 6.78, Ж - 5.32, У/в - 38.76
Беляш с мясом птицы <i>Филе куриное, Лук репчатый, Дрожжи сухие, Мука, Сахар песок, Масло подсолнечное.</i>	.080	28.17 ЭЦ - 198, Б - 9.22, Ж - 10.7, У/в - 19.21
Хот-дог <i>Дрожжи сухие, Зелень св., Кетчуп, Лук репчатый, Майонез, Масло подсолнечное, Масло</i>	.130	25.03 ЭЦ - 313, Б - 8.8, Ж - 17.1, У/в - 31.1
Напитки		
Чай с лимоном <i>Сахар песок, Чай (пакет), Лимон</i>	.200/20/7	6.84 ЭЦ - 83, Б - 0.47, Ж - 0.11, У/в - 20.28
Прочие блюда		
Соус красный (основной) <i>Масло подсолнечное, Мука, Томатная паста, Морковь, Лук репчатый, Сахар песок, Соль</i>	0.050	1.49 ЭЦ - 22, Б - 0.42, Ж - 0.92, У/в - 3.21
Хлеб ржаной	.0325	1.56 ЭЦ - 77, Б - 2.57, Ж - 0.32, У/в - 15.7
Хлеб	.033	3.01 ЭЦ - 79, Б - 2.64, Ж - 0.33, У/в - 16.2

Заведующий производством _____
подпись

Калькулятор _____
подпись

Морозова С.А.
расшифровка подписи

Волкова М.Е.
расшифровка подписи

Заключение

В ходе работы над основной темой настоящей курсовой работы выполнены следующие задачи:

- рассмотрена организация и техническая оснащённость студенческой столовой и организация производства;
- изучены формы организации обслуживания питающихся;
- рассмотрена структура цеха и его особенности.

Блюда мучного цеха, выпускаемые в столовой соответствуют требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятия, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, и вырабатываются по технологическим инструкциям и картам, технико - технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания. В ходе выполнения курсовой работы был произведен расчет производственной программы, определено количество потребителей, составлен план-меню для мучного цеха студенческой столовой на 50 мест.

Спасибо за внимание

