

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
ГБПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ»

ЭКЗАМЕН (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ)

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Исполнитель : Артюгина Д.В.

Группа 4Т1

Руководитель: Коровина А. Ю.  
преподаватель проф.модулей

Нижний Тагил 2018

# ООО «Магнолия» кафе-пицца «Очаг»



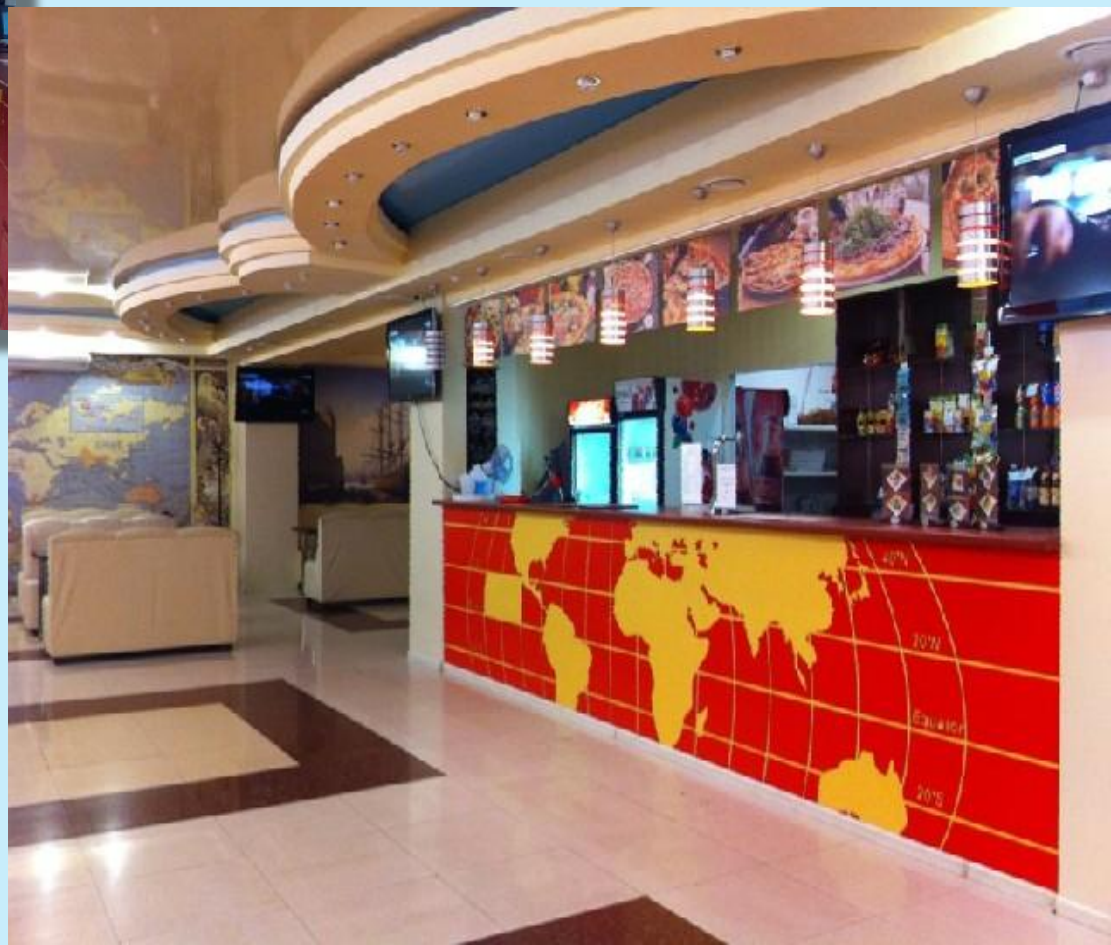
# Холодный цех ООО «Магнолия» кафе–пицца «Очаг»



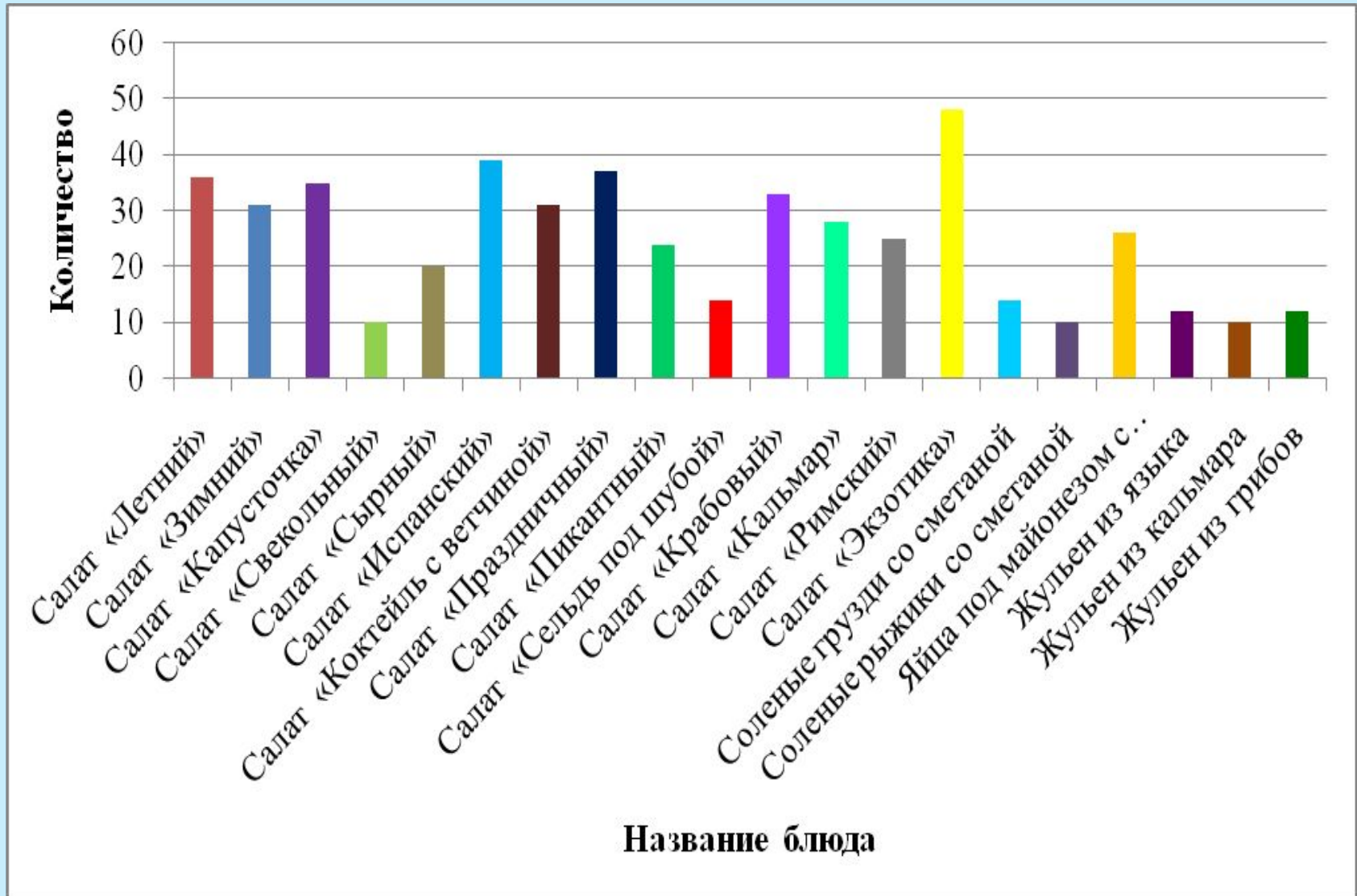
# Горячий цех кафе-пицца «Очаг»



# Обеденный зал ООО «Магнолия» кафе-пицца «Очаг»



# Анализ потребления холодных блюд и закусок за неделю



# Анализ потребления сладких блюд за неделю

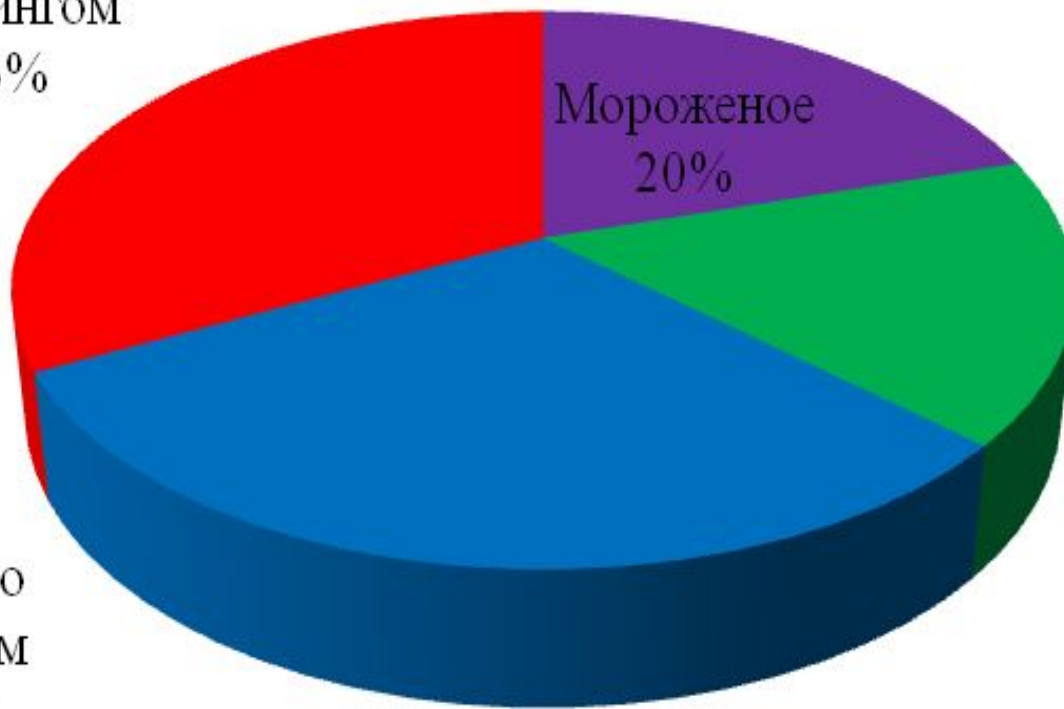
## Сладкие блюда

Блинчик с  
фруктовым  
топпингом  
33%

Мороженое  
20%

Блинчик  
со  
сметаной  
16%

Блинчик со  
сгущенным  
молоком  
31%



**Все документы разместить на слайдах  
в соответствии с порядком, который  
представлен в отчете по ПМ.06!!!**



# График выхода на работу

ООО Кафе "Очаг"

Утверждаю:

Директор ООО Кафе "Очаг"

Марков В.П.

" \_\_\_\_\_ " 2016г.

График выхода на работу  
на апрель 2016 года

| № п/п | ФИО работников  | Должность | Разряд | Числа месяца |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | Время обеда | Норматив рабочего времени  | Запланированное время | Отклонения |      |
|-------|-----------------|-----------|--------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-------------|----------------------------|-----------------------|------------|------|
|       |                 |           |        | 1            | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |             |                            |                       |            |      |
| 1     | Иванов Н.А.     | повар     | 5      | в            | в | в | в | в | в | в | в | в | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в           | 11.00-11.45<br>16.00-16.45 | 159                   | 172,5      | 13,5 |
| 2     | Кардакова М.А.  | бармен    |        | в            | в | в | в | в | в | в | в | в | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в           | 17.00-17.13<br>19.00-19.30 | 159                   | 172,5      | 13,5 |
| 3     | Илюхина Т.В.    | повар     | 4      | в            | в | в | в | в | в | в | в | в | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в           | 11.00-11.45<br>16.00-16.45 | 159                   | 172,5      | 13,5 |
| 4     | Терьева Ю.Е.    | повар     | 5      | в            | в | в | в | в | в | в | в | в | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в           | 11.00-11.45<br>16.00-16.45 | 159                   | 172,5      | 13,5 |
| 5     | Лирохичева А.Н. | повар     | 4      | в            | в | в | в | в | в | в | в | в | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в           | 11.00-11.45<br>16.00-16.45 | 159                   | 172,5      | 13,5 |
| 6     | Никелева И.В.   | бармен    |        | в            | в | в | в | в | в | в | в | в | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в  | в           | 11.00-11.45<br>16.00-16.45 | 159                   | 172,5      | 13,5 |



Технологическая карта №1

Наименование кулинарного изделия пицца «Дуллидерче»

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       | Расход на 4 порции, г | Расход на 20 порций, г |
|--------------------------------|---|-------|-----------------------|------------------------|
|                                | Брутто                                  | Нетто |                       |                        |
| Мука пшеничная д/с             | 40                                      | 40    | 160                   | 0,8                    |
| Дрожжи прессованные            | 1                                       | 1     | 4                     | 0,02                   |
| Молоко пастеризованное         | 5                                       | 5     | 20                    | 0,1                    |
| Вода                           | 17                                      | 17    | 68                    | 0,34                   |
| Томатный сок                   | 11                                      | 11    | 44                    | 0,22                   |
| Сахар песок                    | 1                                       | 1     | 4                     | 0,02                   |
| Базилик сухой                  | 1                                       | 1     | 4                     | 0,02                   |
| Чеснок свежий                  | 1                                       | 1     | 4                     | 0,02                   |
| Орегано, сухой                 | 1                                       | 1     | 4                     | 0,02                   |
| Шампиньоны свежие              | 33                                      | 27    | 108                   | 0,54                   |
| Лук репчатый                   | 18                                      | 15    | 60                    | 0,3                    |
| Масло оливковое                | 2                                       | 2     | 8                     | 0,04                   |
| Судак (филе) без кожи и кости  | 45                                      | 23    | 92                    | 0,46                   |
| Помидор свежий                 | 8                                       | 7     | 28                    | 0,14                   |
| Сыр «Алтайский»                | 14                                      | 12    | 48                    | 0,24                   |
| Сыр «Моцарелла»                | 14                                      | 12    | 48                    | 0,24                   |
| Яйцо для украшения             | 2                                       | 1     | 4                     | 0,02                   |
| Выход полуфабриката            | -                                       | 125   | 620                   | 3,1                    |
| Выход                          | -                                       | 125   | 500                   | 2,5                    |

Описание технологического процесса

Приготовление теста. Муку просеивают. Разводят дрожжи, затем в дежу тестомесильной машины вливают воду 35-40° с молоком и процеживают дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают тесто. После этого дежу накрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в 1,5-2 раза в объеме, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Затем тесто подпорнируют и скатывают в колобки.

Соус. Чеснок очищают, промывают, нарезают мелким кубиком, сахар, соль, базилик, орегано и чеснок вводят в томатный сок и тщательно перемешивают.

Начинка. Шампиньоны зачищают, промывают и нарезают на пластики 2-3мм. Помидор промывают, обрабатывают и нарезают кружочками толщиной 2-3 мм. Лук репчатый промывают и нарезают колечками. Сыр измельчают. Обработанные лук и грибы кладут в разогретое оливковое масло и жарят до готовности. Филе судака, промывают, зачищают, промывают. Нарезают пластиками толщиной 3 мм.

Приготовление. Тесто раскатывают, смазывают соусом. Затем равномерно распределяют начинку и посыпают сыром. Готовый полуфабрикат выпекают в печи с температурой 300°С, в течение 5-7 мин.

Зелень рукколы промывают, удаляют пожухшие стебли, обрабатывают в 0,05% растворе уксусной кислоты и промывают холодной проточной водой.

Требования к качеству

Внешний вид: правильной круглой формы, поверхность подрумяненная, сыр равномерно распределен по всей поверхности пиццы. Вкус: ярко выраженный вкус запеченного судака, выражен вкус грибов, помидора и печеного сыра, дрожжевого теста с ароматом приностей. Цвет: золотистая корочка, пицца имеет приятный желто-коричневый цвет. Руккола зеленого цвета. Запах: печеного теста, сыра, приностей, рыбы. Консистенция теста – мягкая, нежное; начинка – сочная, все продукты сохранили свою форму. Температура подачи кулинарного изделия 65 С. Срок реализации не более 2 часов.

Пищевая ценность

| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, кДж |
|-------|------|----------|------------------------------|
| 13,1  | 8,34 | 25,11    | 224                          |

организация

структурное подразделение  
Питание с доставкой

Вид деятельности по ОКДП

числовое обозначение

Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП

Вид операции

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Номер документа | Дата составления |
| 027             | 05.05.2016       |

## КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА

| Порядковый номер калькуляции,<br>дата утверждения |                               |     | № 1<br>от «15» мая 2016 г. |                       |                        | № 2<br>от «01» сентября |                       |                        | № 3<br>от «01» декабря. |                       |                        | № 4<br>от «01» марта |                       |                        |
|---|-------------------------------|-----|----------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|------------------------|
| №<br>ц/п  | Продукты                      |     | норма,<br>г.               | цена,<br>руб.<br>коп. | сумма,<br>руб.<br>коп. | норма,<br>г.            | цена,<br>руб.<br>коп. | сумма,<br>руб.<br>коп. | норма,<br>г.            | цена,<br>руб.<br>коп. | сумма,<br>руб.<br>коп. | норма,<br>г.         | цена,<br>руб.<br>коп. | сумма,<br>руб.<br>коп. |
|   | наименование                  | код |                            |                       |                        |                         |                       |                        |                         |                       |                        |                      |                       |                        |
| 1   | 2                             | 3   | 4                          | 5                     | 6                      | 7                       | 8                     | 9                      | 10                      | 11                    | 12                     | 13                   | 14                    | 15                     |
| 1   | Мука пшеничная в/с            |     | 40                         | 85                    | 3,4                    | 40                      | 80                    | 3,20                   | 40                      | 89                    | 3,56                   | 40                   | 89                    | 3,56                   |
| 2   | Дрожжи прессованные           |     | 1                          | 42                    | 0,042                  | 1                       | 42                    | 0,04                   | 1                       | 43                    | 0,043                  | 1                    | 43                    | 0,043                  |
| 3   | Молоко пастеризованное        |     | 5                          | 46                    | 0,23                   | 5                       | 42                    | 0,21                   | 5                       | 47                    | 0,235                  | 5                    | 47                    | 0,235                  |
| 4   | Вода                          |     | 17                         | 30                    | 0,51                   | 17                      | 30                    | 0,51                   | 17                      | 30                    | 0,51                   | 17                   | 32                    | 0,544                  |
| 5   | Сахар песок                   |     | 1                          | 35                    | 0,035                  | 1                       | 33                    | 0,03                   | 1                       | 35                    | 0,035                  | 1                    | 36                    | 0,036                  |
| 6   | Томатный сок                  |     | 11                         | 58                    | 0,64                   | 11                      | 46                    | 0,03                   | 11                      | 61                    | 0,671                  | 11                   | 61                    | 0,671                  |
| 8   | Базилик сухой                 |     | 1                          | 140                   | 0,14                   | 1                       | 127                   | 0,13                   | 1                       | 140                   | 0,14                   | 1                    | 140                   | 0,14                   |
| 9   | Чеснок свежий                 |     | 1                          | 30                    | 0,03                   | 1                       | 23                    | 0,51                   | 1                       | 35                    | 0,035                  | 1                    | 35                    | 0,035                  |
| 10  | Орегано сухой                 |     | 1                          | 115                   | 0,115                  | 1                       | 115                   | 0,12                   | 1                       | 115                   | 0,115                  | 1                    | 115                   | 0,115                  |
| 11  | Шампиньоны свежие             |     | 35                         | 92                    | 3,22                   | 35                      | 81                    | 0,13                   | 35                      | 98                    | 3,43                   | 35                   | 98                    | 3,43                   |
| 12  | Лук репчатый                  |     | 18                         | 50                    | 0,9                    | 18                      | 43                    | 0,02                   | 18                      | 53                    | 0,954                  | 18                   | 53                    | 0,954                  |
| 13  | Масло оливковое               |     | 2                          | 136                   | 0,272                  | 2                       | 136                   | 0,12                   | 2                       | 136                   | 0,272                  | 2                    | 136                   | 0,272                  |
| 14  | Судак (филе) без кожи и кости |     | 45                         | 257                   | 11,6                   | 45                      | 257                   | 2,84                   | 45                      | 257                   | 11,565                 | 45                   | 257                   | 11,565                 |
| 15  | Помидор свежий                |     | 8                          | 60                    | 0,5                    | 8                       | 43                    | 0,77                   | 8                       | 76                    | 0,608                  | 8                    | 76                    | 0,608                  |

# Калькуляционная карта

|  |                       |  |             |     |       |       |     |       |       |     |       |       |     |       |
|--|-----------------------|--|-------------|-----|-------|-------|-----|-------|-------|-----|-------|-------|-----|-------|
| 16   | Сыр «Алтайский»       |  | 14          | 254 | 3,56  | 14    | 254 | 0,27  | 14    | 254 | 3,556 | 14    | 254 | 3,556 |
| 17   | Сыр «Гауда»           |  | 14          | 285 | 4     | 14    | 285 | 11,57 | 14    | 285 | 3,99  | 14    | 285 | 3,99  |
| 18   | Руккола для украшения |  | 2           | 157 | 0,314 | 2     | 142 | 0,34  | 2     | 160 | 0,32  | 2     | 160 | 0,32  |
| Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию |                       |  | X           | X   | 29,50 | X     | X   | 27,39 | X     | X   | 30,39 | X     | X   | 31,74 |
| Наценка 220 %, руб./коп.                     |                       |  | 35,50       |     |       | 35,50 |     |       | 35,50 |     |       | 35,50 |     |       |
| Цена продажи блюда, руб./коп.                |                       |  | 65,00       |     |       | 63,00 |     |       | 66,00 |     |       | 68,00 |     |       |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм     |                       |  | 125         |     |       | 125   |     |       | 125   |     |       | 125   |     |       |
| Заведующий производством                     |                       |  | Иванов Н.А. |     |       |       |     |       |       |     |       |       |     |       |
| Калькуляцию составил                         |                       |  | Кобыш Н.С.  |     |       |       |     |       |       |     |       |       |     |       |
| УТВЕРЖДАЮ<br>Руководитель организации        |                       |  | Марков В.П. |     |       |       |     |       |       |     |       |       |     |       |

□

# Овощерезка ROBOT COUPE Куттер R2

Куттер R2, производства RobotCoupe (Франция), позволяет дробить (орехи, сухари, шоколад), рубить мясо и измельчать продукты (лук, курага, чернослив, крабовые палочки, кальмары, варёное мясо, сыр, варёные яйца и др.).



# Тестораскаточная машина Mec DSA420



Позволяет экономить время, пространство и электроэнергию. Тестораскаточная машина для пиццы, производства Mec (Италия) модель DSA 420, предназначена для автоматической раскатки теста и приготовления заготовок для пиццы разного диаметра и толщины. Данная модель широко применяется на предприятиях с большим количеством производства пиццы.

Спасибо за внимание!