

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»



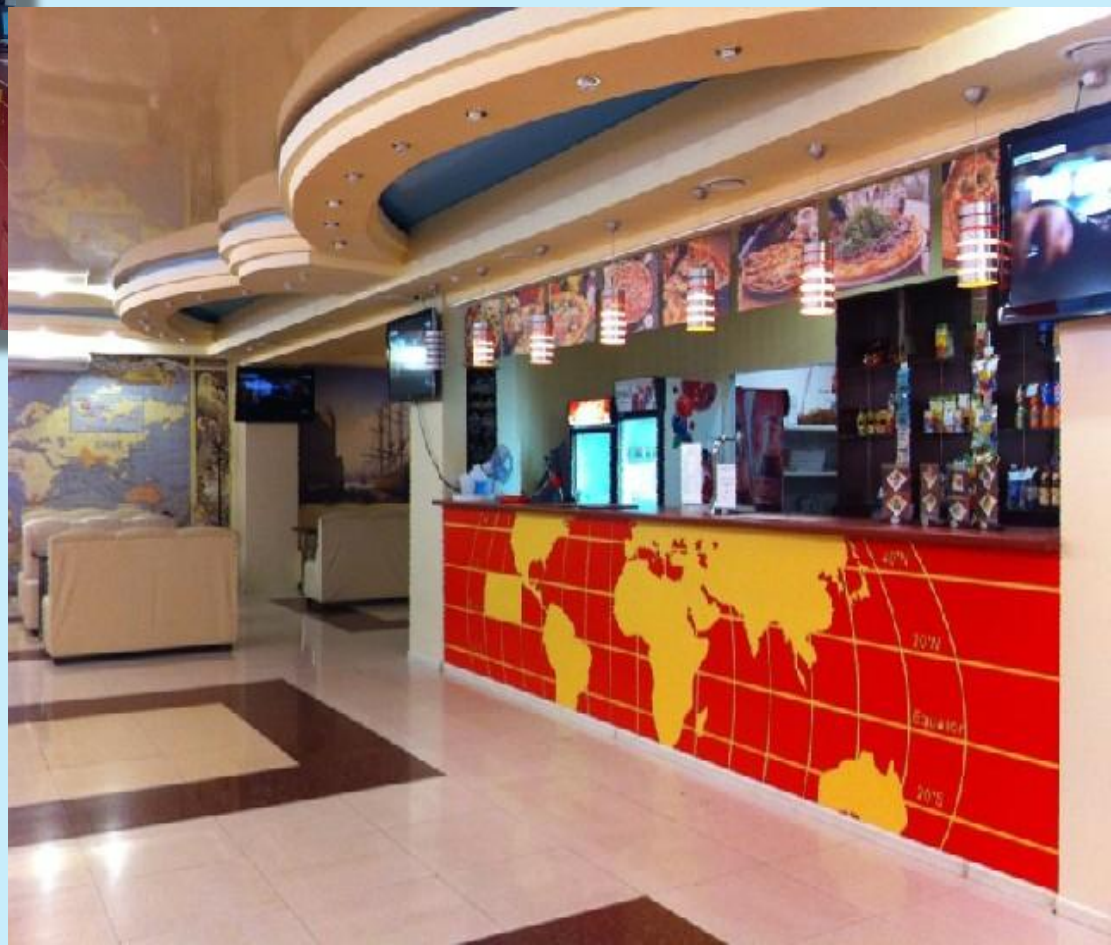
Холодный цех ООО «Магнолия» кафе–пицца «Очаг»



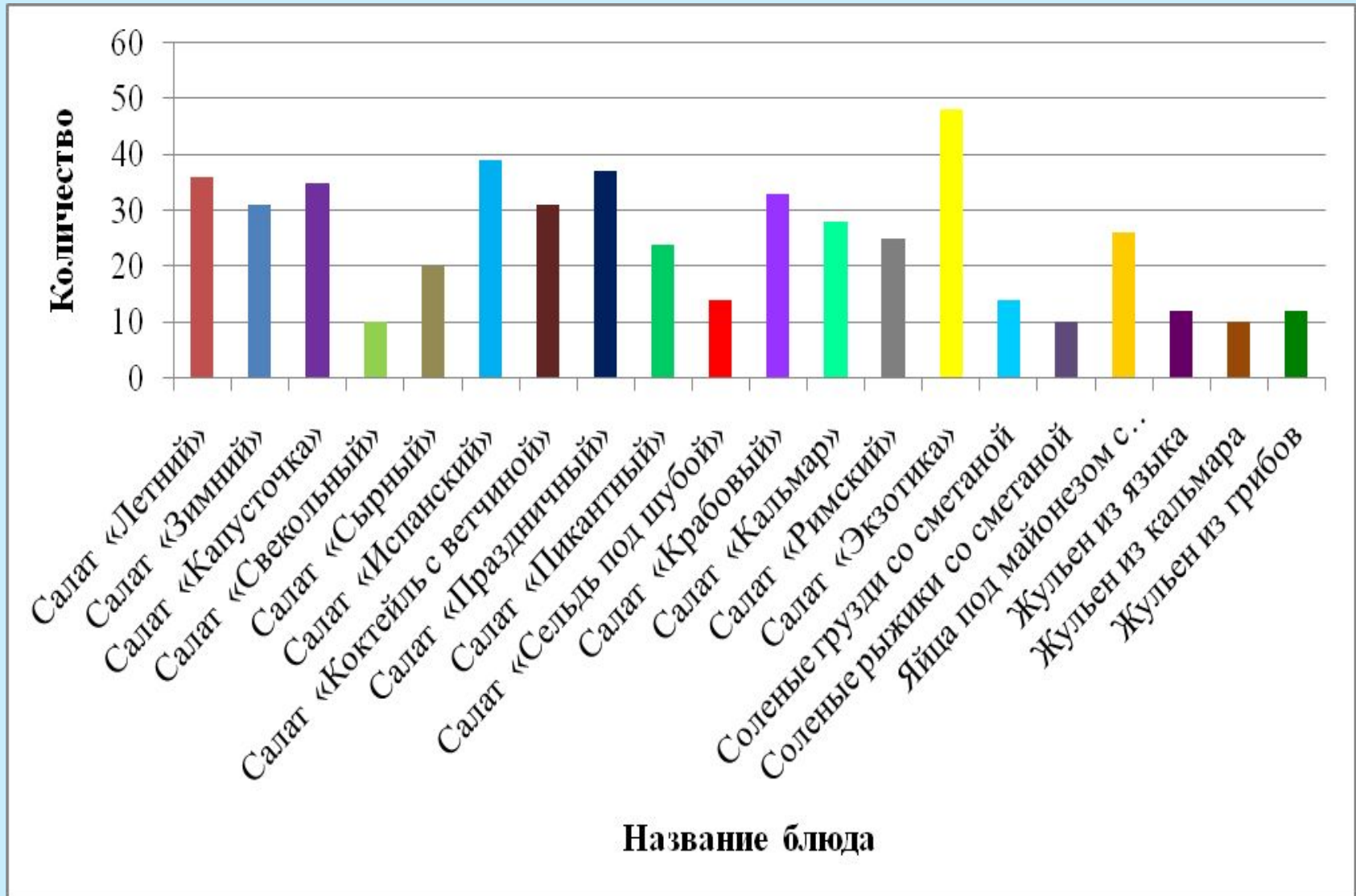
Горячий цех кафе-пицца «Очаг»



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



Анализ потребления холодных блюд и закусок за неделю



Анализ потребления сладких блюд за неделю

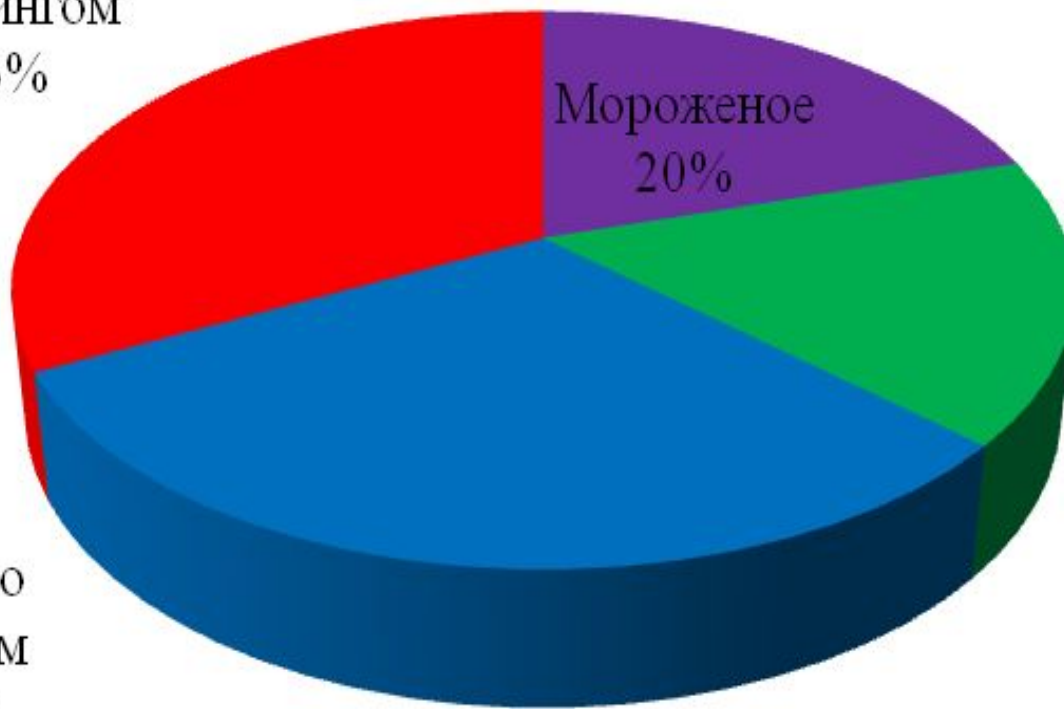
Сладкие блюда

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	11.00-11.45 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	17.00-17.13 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	11.00-11.45 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	11.00-11.45 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	11.00-11.45 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	11.00-11.45 16.00-16.45	159	172,5	13,5

Табель учета рабочего времени

Общество с ограниченной ответственностью "Магнолия"											Форма по ОКУД		030100
(наименование организации)											ПО		0404203
кафе "Очаг"													6772329
(структурное подразделение)													

ТАБЕЛЬ
учета рабочего времени

Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
		с	по
1	01.05.2016	01.04.2016	30.04.2016

Номер по порядку	Фамилия, инициалы, должность (специальность, профессия)	Табельный номер	Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца													Отработано в		Данные для начисления заработной платы по видам и направлениям затрат							Неявки по причинам															
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	X	половина	месяц	код вида оплаты							код	дни (часы)	код	дни (часы)									
			16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	дни	код	корреспондирующий	дни	код	корреспондирующий	дни																
			часы	код	корреспондирующий	дни	код	корреспондирующий	дни																															
1	Иванов Н. А. (Повар)	1	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	11,5	15	повремен	20		17																	
			11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5	92																						
			я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	11,5		172,5				136																
			11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5	80,5																						
2	Кардакова М.А.(Повар)	2	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	11,5	15	повремен	20		17																	
			11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5	92																						
			я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	11,5		172,5				136																
			11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5	80,5																						
3	Илюхина Т.В. (Повар)	5	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	11,5	15	повремен	20		17																	
			11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5	92																						
			я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	я	11,5		172,5				136																
			11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5		11,5	80,5																						

Ответственное лицо	Зам.директора по УВР	Руководитель структурного подразделения	Директор	V	" "	2016 г.	
	(личная подпись)			личная подпись		(дата)	
		Работник кадровой службы	Гл.бухгалтер (подпись)	V	А.Ю.Созинова	" "	2016 г.
				личная подпись	(расшифр. подп.)		(дата)

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 подпоркивают 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, ккал
13,1	8,34	25,11	224

Директор: Марков В.П.

Зав. производством: Иванов Н.

организация

структурное подразделение
Пizzeria с Френчелли

Вид деятельности по ОКДП

числовое значение бланка

Номер бланка по сборнику рецептов, ТТК, СТП

Вид операции

Номер документа	Дата составления
027	05.05.2016

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «15» мая 2016 г.			№ 2 от «01» сентября			№ 3 от «01» декабря.			№ 4 от «01» марта		
№ ц/п	Продукты		норма, г.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, г.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, г.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, г.	цена, руб. коп.	сумма, руб. 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 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!