

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ**

**НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ**

**ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ**



**РАНХиГС**

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ  
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Дисциплина «Организация работы фирмы»**

**ТЕМА: «Подготовка презентации проекта по технологическому разделу»**

**Автор: студенты группы 21 ТЕХ**

**Максимова А.А**

**Борздова В.В**

**Дудник Н.Н**

**Кубаровская М.С**

**Орел Д.Ю**

**Руководитель: Колченко Инга Александровна**



**РАНХиГС**

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ  
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ**

## ХАРИССА



Предприятие «Харисса» располагается по адресу: г. Калининград, Мусоргского 8. Время работы 12:00 – 21:00. Вблизи находятся офисные здания, торговые центры, 2 учебных заведения, предприятие будет находится в жилом здании.

## Обоснование открытия

Миссией открытия нашего ресторана - является ознакомление жителей и гостей нашего города , а так же людей, желающих попробовать что-то новое, с гастрономическим миром кавказкой кухни, показать им, что она может быть разнообразной . С давних пор она пользуется популярностью у гурманов многих стран, ряд блюд кавказской кухни вошли в нашу повседневную жизнь. В нашем заведении мы постараемся передать весь колорит Кавказа и его традиционные особенности . С помощью традиционной кавказкой кухни вы окунётесь в гастрономическое путешествие по странам Кавказа и Закавказья.







## Концепция предприятия



Кафе «Харисса» специализирующаяся на кавказской кухни, основным контингентом которого предполагаются туристы и любители кавказских традиций. На вывеске будет изображено традиционное блюда в честь которого названо наше кафе, основными оттенками интерьера предприятия является коричневый и красный.



Харисса



Харисса

### Фирменные блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
Каприз Тамары	200г	300Р
Котлеты по-кавказски	280г	250Р
Пахлава Бакинская	200г	250Р

### Горячие блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
Чахохбили из куриного бедра (куриное бедро, овощи, кинза)	250г	400Р
Лобби из красной фасоли (тушеная красная фасоль)	200г	300Р
Хинкали с гов./свин. (гов./свин., лук, кинза)	80г	69Р
Хинкали с грибами/шпинатом (сыр сулугуни/шпинат)	60г	59Р

### Сладкие блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
Пеламуши	115г	150Р
Мацони с медовыми цукатами	135г	190Р
Варенье дом. Грузия	100г	185Р
Ассорти «Грузинские сладости»	400г	460Р
Мороженое в асс.	80г	150Р

### Сырные блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
Сырная тарелка по-кавказски (сулугуни, чанах, сыр косичка, перец болгарский, сыр рассольный сулугуни)	300г	450Р
Сыр «Брынза»	120г	160Р
Сыр овечий «Шор»	120г	230Р

### Холодные блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
Салат из индейки с соусом Сациви (филе индейки, руккола, листья салата)	200г	300Р
Долма с чесночным соусом (начинка гов./бар.)	150/35г	350Р
Рулетки из баклажанов в винном соусе (начинка с зеленью)	150/30г	250Р
Кутабы с сулугуни и зеленью (изд. из теста, с зеленью и сыром сулугуни)	200г	300Р

# Меню

кафе «Харисса»

### Мучные кондитерские изделия

	ВЫХОД	ЦЕНА
Десерт «Сулико»	200г	260Р
Мутаки с малиной	150г	210Р
Хворост по-осетински	200г	250Р
Шакер-чукер	150г	200Р
Маковый пирог	150г	240Р



# НАПИТКИ

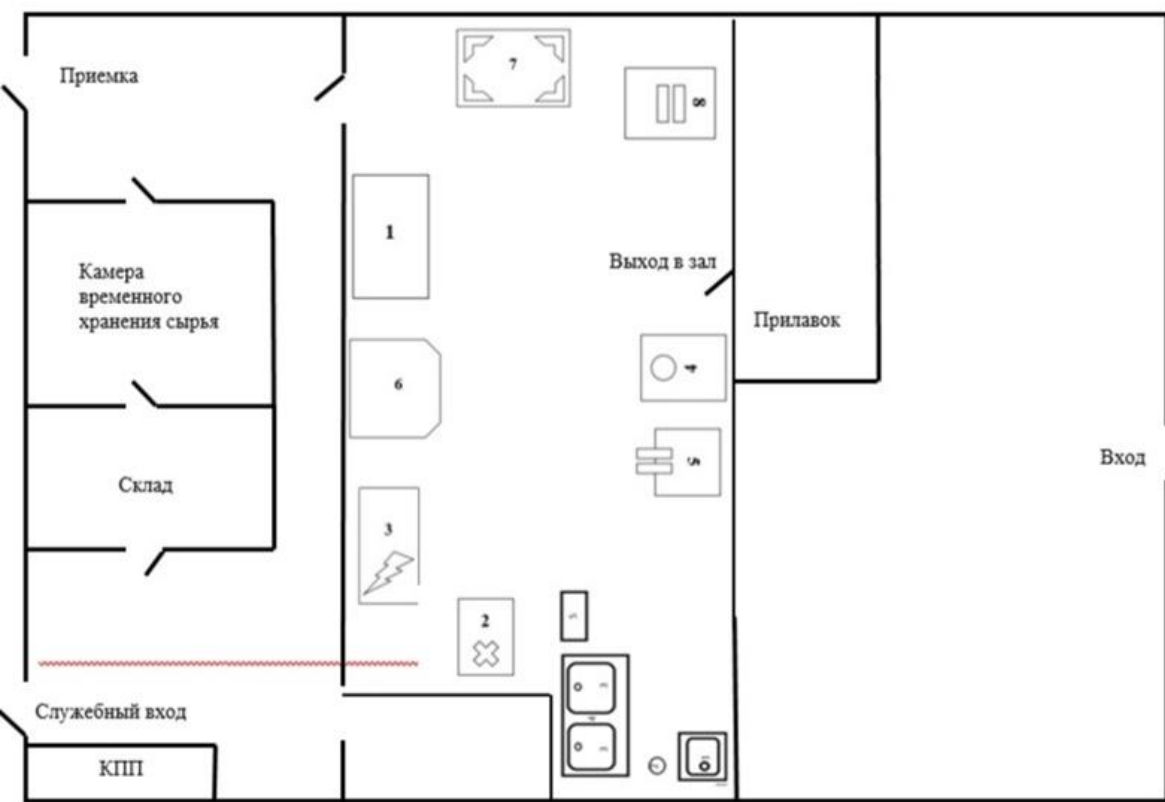
## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

КАПУЧИНО	160P
	200ML
ЧАЙ НА ГРЕЦКИХ ОРЕХАХ	350P
	1000ML
АРМЯНСКИЙ КОФЕ	150P
	100ML
ЛАТТЕ	160P
	300ML
ЦИТРУСОВЫЙ ЧАЙ	360P
	1000ML
ОБЛЕПИХОВЫЙ НАПИТОК	200P
	300ML

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

ЛИМОНАД ИЗ МАЛИНЫ И МЯТЫ	360P
	1000ML
ГРАНАТОВЫЙ СОК	250P
	200ML
СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ / ЯБЛОЧНЫЙ	150P
	200ML
ЛИМОНАД МЯТА ИМБИРЬ ОГУРЕЦ	350P
	1000ML

## Характеристика технологического процесса



Список технологического оборудования:

- 1) Производственный стол X2
- 2) Холодильных шкафа X2
- 3) Шокер
- 4) Пароконвектомат X2
- 5) Ванна моечная X2
- 6) Охлаждаемый прилавок
- 7) Стеллаж
- 8) Кондитерская печь





## Фирменные блюда «Пахлава Бакинская»



На основе лабораторных исследований были выявлены наилучшие сочетания ингредиентов и выработано превосходное качество для фирменных блюд.



# Пахлава «Бакинская»

Пример технологической схемы приготовления фирменного блюда

Технологическая схема



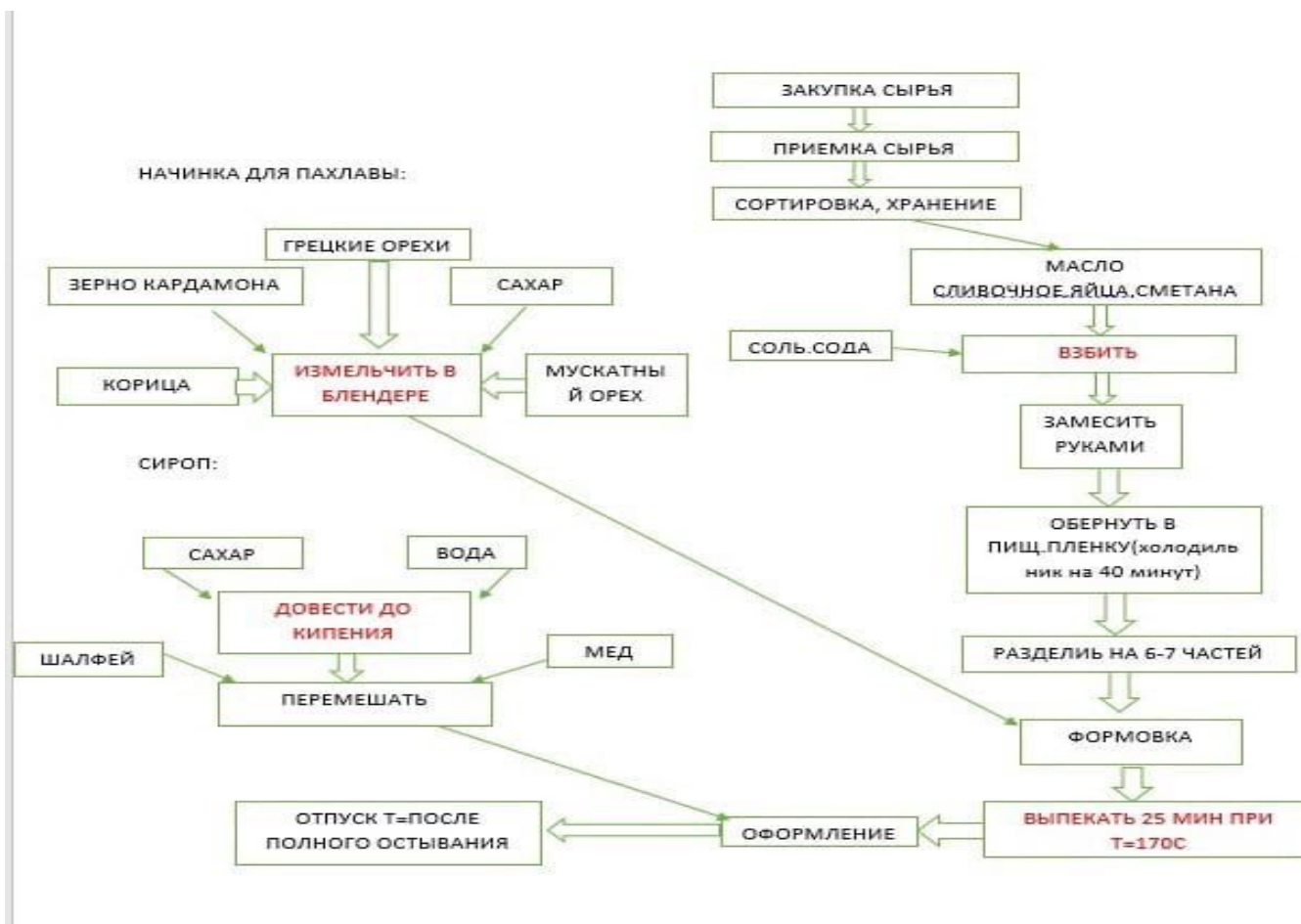


# ХАССП. Характеристика меню

## Характеристика меню согласно технологического процесса

Тип процесса и его описание	Примеры продуктов
<b>1 – Простой процесс</b> без термообработки +75С	<u>Напитки-Лимонад</u> из <u>малины</u> и <u>мяты</u> ; <u>Гранатовый сок</u> ; <u>Лимонад</u> <u>мята</u> <u>имбирь</u> ; <u>Сыр «Шор»</u> ; <u>Сулугуни</u> ; <u>Чанах</u> ; <u>Мотал</u> ; <u>Чечил</u> (не копченый); <u>Сыр «Брынза»</u> ; <u>Мацони</u> с <u>мёдом</u> и <u>пукатами</u> ; <u>Пеламуши</u> (гранатовое желе); <u>Домашнее варенье</u> из <u>Грузии</u> ; <u>Ассорти «Грузинские сладости»</u> ; <u>Мороженное</u> (ванильное, шоколадное, клубничное).
<b>2 – Нормальный процесс</b> термообработка +75С и выше	<u>Чахохбили</u> (куриного бедра); <u>Лобби</u> (красной фасоли); <u>Хинкали</u> с <u>говядиной</u> или <u>свининой</u> (вырезка); <u>Хинкали</u> с <u>грибами</u> или <u>шпинатом</u> ; <u>Хинкали</u> с <u>говядиной</u> или <u>свининой</u> (вырезка); <u>Котлеты по-кавказски</u> (котлетное мясо);
<b>3 – Комплексный процесс</b> термообработка +75С и выше охлаждение до +5С разогрев +75С и выше	<u>Долма</u> с <u>чесночным мацони</u> ; <u>Рулетики</u> из <u>баклажанов</u> в <u>винном соусе</u> ; <u>Кутабы</u> с <u>сулугуни</u> и <u>зеленью</u> ; <u>Салат «Каприз Тamarь»</u> ; <u>Нежный салат</u> из <u>индейки</u> с <u>соусом сациви</u> (филе индейки).

# Процессорная диаграмма «Пахлава-Бакинская»





Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО  
ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ  
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ**

**Спасибо за внимание!**