

ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ РЕГІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО - ТЕХНІЧНОЇ
ОСВІТИ

ДИПЛОМНА РОБОТА

**Тема: «Технологія приготування і подавання салату із овочів
з морською капустою, булочки з маком на 10 порцій»**

Учня(иці) групи № 6

**за професією «Кухар; Кондитер»
код професії – 5122; 7412**

Зміст

1. Технологічні картки на 1 і 10 порцій
2. Товарознавча характеристика продуктів
3. Поетапна технологія приготування страв
4. Технологічна схема приготування
5. Подавання страв і вимоги до якості
6. Визначення вартості страв
7. Підбір обладнання та кухонного посуду для приготування
8. Техніка безпеки, охорона праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог в технологічному процесі



Салат із овочів з морською капустою



Технологічна картка №1

Салат із овочів з морською капустою

| Продукти | Норма на 1 порцію (г) | | Норма на 10 порцій (г) | |
|---------------------------------|-----------------------|-------|------------------------|-------|
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Капуста морська сушена | 5.25 | 5.25 | 52.5 | 52.5 |
| Маса відварної морської капусти | - | 33.75 | | 337.5 |
| Капуста квашена | 51.75 | 36.25 | 517.5 | 362.5 |
| Картопля | 171.75 | 125 | 1717.5 | 1250 |
| Цибуля ріпчаста | 38.75 | 32.5 | 387.5 | 325 |
| Олія соняшникова | 25 | 25 | 250 | 250 |

Товарознавча характеристика продуктів

Мрська капуста відноситься до класу ламінарії. Вона дуже багата на вітаміни, особливо на фосфор

Квашена капуста-овочевий продукт, приготований способом молочнокислого бродіння, рідше використовується як пресерви.

Картопля відноситься до родини пасльонових класу бульбоплодів. Вона ділиться на столовий, технічний, кормовий та універсальний

Цибуля стимулюючи секрецію залоз, сприяє травленню, збуджує апетит, має сечогінну дію, загоює рани, є прекрасним профілактичним засобом від грипу, нежитю, запалення горла, допомагає при кашлі

Насіння соняшника очищається від своїх жорстких оболонок спеціальною машиною, а після цього розмелюється; отримане тісто вкладається у мішки і пресується гідравлічним пресом

Технологія приготування

- Сушену морську капусту попередньо замачують, відварюють та охолоджують. Картоплю чистять та відварюють, нарізають скибочками, а цибулю шинкують. Морську капусту нарізають тонкою соломкою та змішують зквашеною капустою, картоплею та цибулею. Салат заправляють соняшниковою олією.

Технологічна схема приготування

Капусту морську замочують та відварюють



Капусту морську охолоджують та нарізають тонкою соломкою



Чистять картоплю та цибулю



Картоплю відварюють



Картоплю нарізають скибочками, а цибулю шинкують



Всі овочі перемішують та заправляють олією

Калькуляційна карта № 1.

| Назва сировини | Норма на 1 порцію брутто (г) | Норма на 10 порцій брутто (кг) | Роздрібна ціна (за 1 кг, 1 л, 10 шт.) | Продажна Ціна 100 % | Сума |
|------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------|------|
| Капуста морська сушена | 2.1 | 21 | 50 | 100 | 0.21 |
| Капуста квашена | 20.7 | 207 | 75 | 150 | 3.1 |
| Картопля | 68.7 | 687 | 6.75 | 13.5 | 0.9 |
| Цибуля ріпчаста | 15.5 | 155 | 4.3 | 8.6 | 0.1 |
| Олія соняшникова | 10 | 100 | 19.5 | 39 | 0.4 |
| | | | | | |



Техніка безпеки, охорона праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог в технологічному процесі

В процесі теплової кулінарної обробки кухар користується електро плитою. Тому необхідно дотримуватись слідує вимог до техніки безпеки.

Надягти санітарно-гігієнічний одяг, взуття, заховати волосся під головний убір, застебнути рукава. Забороняється заколювати санітарний одяг голками, зберігати в кишенях та гострі предмети.

Оглянути інвентар та впевнитися в його справності.

При виявленні несправного інвентарю та посуду необхідно вимагати від адміністрації його вилучення та заміни.

При оглядах обладнання перевірити наявність та справність огорож, заземлення, пускової електроапаратури та запобіжних пристосувань.

Обладнання харчоблоку повинно бути безпечним в експлуатації на протязі всього терміну роботи.

Всі види торгово-технологічного обладнання, яке приводиться в дію електрикою, а також металеві конструкції, які несуть на собі електроустановки, підлягають обов'

Список використаної літератури.

- Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. – М.: Економіка, 1982.
- Технологічні карти. – Дніпропетровськ, 1984.
- Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів. – К. : Наш час, 2014.
- Сирохман І.В. та інші. Товарознавство продовольчих товарів. – К. : Лібра, 2003.
- Саєнко Н.П. та інші. Устаткування підприємств громадського харчування. –К. : ЛДЛ, 2005.
- Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни. – К. : Техніка, 2003.