



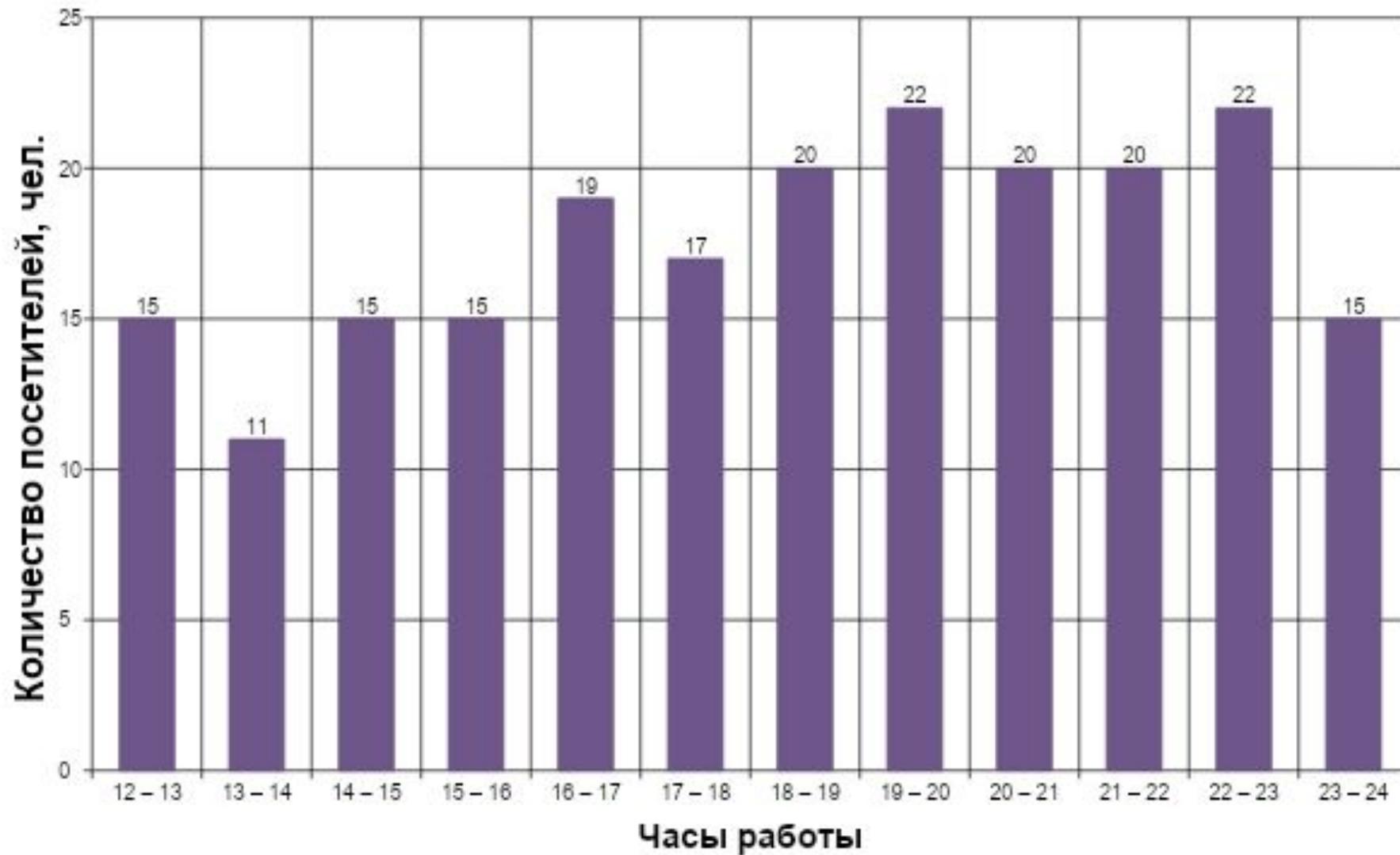
# ЦЕЛИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

организация  
работы  
холодного цеха



разработка  
технологического  
процесса приготовления  
сложных холодных блюд и  
закусок

# ГРАФИК РАБОТЫ ПИВНОГО БАРА



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





**Тартар из говядины с грушей**



**Хрустящие креветки с  
сальсой из манго**



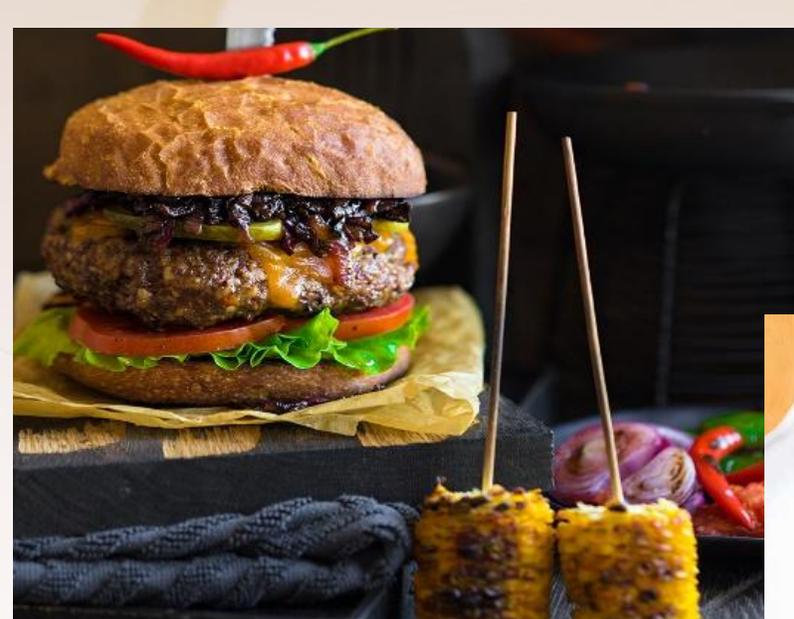
**Клуб-сендвич с сыром, беконом  
и авокадо**



**Рольмопсы с ржаными гренками**



**Брускетта с ростбифом и брынзой**



**Бургер с печеными овощами**



**Салат куриный с  
апельсином и тыквенными  
семечками**



**Овощные чипсы с сырным  
дипом**

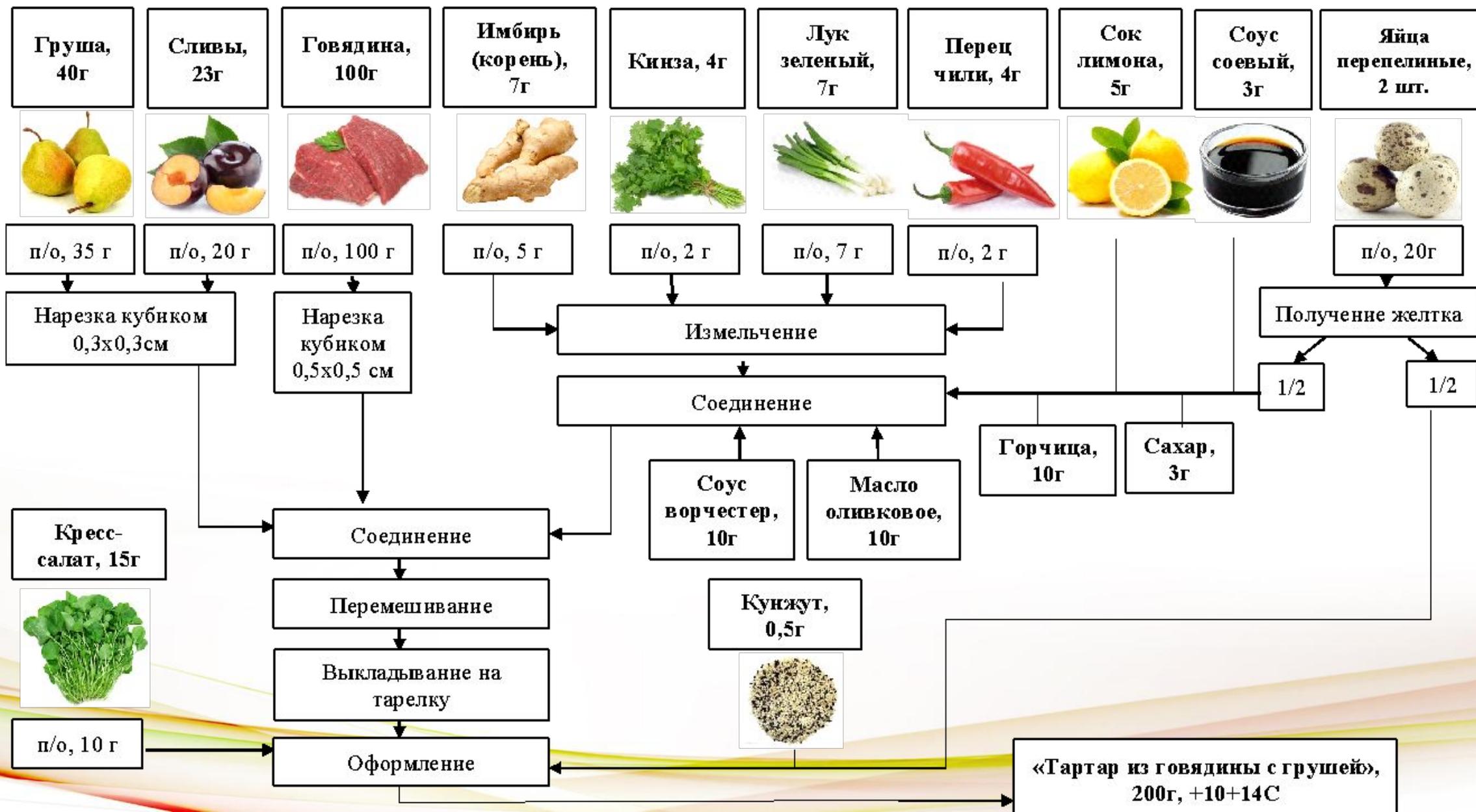


**Яичный рулет с копченой рыбой**



**Форшмак из сельди**

# Тартар из говядины с грушей



7. Разработать методы документирования всех процедур и ведение записей

1. Провести анализ опасных факторов

6. Установить процедуры проверки эффективности НАССР

2. Определить критические контрольные точки (ККТ)

5. Установить корректирующие действия, когда определенная ККТ выходит из-под контроля

3. Установить предельные значения для каждой ККТ

4. Ввести систему контроля за ККТ



# РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На 13 порций, кг		
Говядина	100	1,3	700	910
Груша	40	0,52	60	31,2
Слива	23	0,299	100	29,9
Имбирь	7	0,091	125	11,375
Кинза	4	0,052	330	17,16
Лук зеленый	7	0,091	120	10,92
Перец чили	4	0,052	275	14,3
Сок лимона	5	0,065	70	4,55
Масло оливковое	10	0,13	300	39
Масло кунжутное	7	0,091	600	54,6
Соус соевый	5	0,065	75	4,875
Горчица зернистая	5	0,065	650	42,25
Соус ворчестерский	3	0,039	300	11,7
Салат кресс	18	0,234	70	16,38
Кунжут	0,5	0,0065	190	1,235
Яйца перепелиные	2 шт	26	40	104
Общая себестоимость сырьевого набора на 13 порций, руб				1308,4
Наценка, руб				3925,3
Цена продажи блюда, руб.				402,6

Спасибо за внимание