

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

## ***ДИПЛОМНА РОБОТА***

**Тема: «Розробка технологічного процесу приготування салату  
із овочів, булочки з маком на 1 та 10 порцій»**

**Учня(иці) групи № 6**

**за професією «Кухар; Кондитер»**

# 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

# Технологична картка №1

## Салат із овочів зморською капустою

Норма на 1 порцію (г)

Норма на 10 порцій (г)

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

# 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

Всі овочі перемішують та заправляють олією

Картоплю нарізають скибочками, а цибулю шинкують

Картоплю відварюють



## 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 ____ %	Сума
Капуста морська сушена	2.1	21			
Капуста квашена	20.7	207	75		
Картопля	68.7	687	6.75		
Цибуля ріпчаста	15.5	155	4.30		
Олія соняшникова	10	100	19.50		

# 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.