

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/105400>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1 Теоретический раздел 5

1.1 Характеристика предприятия 5

1.2 Организация работы производственных цехов 12

1.3 Структура управления организацией 22

2 Технологический раздел 25

2.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления блюда..... 25

2.2 Разработка проекта технологической карты мясной запеканки с вяленными помидорами 29

2.3 Отработка рецептуры и технологии мясной запеканки с вяленными помидорами 31

2.4 Составление схемы технологического процесса производства мясной запеканки с вяленными помидорами 32

2.5 Расчет пищевой и энергетической ценности мясной запеканки с вяленными помидорами 33

2.6. Разработка технико-технологической карты на фирменное блюдо мясной запеканки с вяленными помидорами 34

2.7 Подбор оборудования и инвентаря для мясной запеканки с вяленными помидорами 38

2.8. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции 39

3 Экономический раздел 43

3.1 Расчет цеховой себестоимости блюда 43

3.2 Расчет продажной цены блюда 45

4 Техника безопасности и охрана труда 46

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 58

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 59

- изготовление полуфабрикатов.

Существует медленный и быстрый способ размораживания мяса. Медленное размораживание производится при температуре 6-8°C в течение трёх суток. Быстрое размораживание – при температуре 20-25°C и занимает одни сутки. Размороженным считается мясо, имеющее температуру в толще мышц 1°C. В крупных предприятиях размораживание производится в специальных дефростерах, в небольших – на производственных столах мясных цехов.

После размораживания с мяса срезают клейма и загрязнённые места, тщательно обмывают его, обсушивают, после чего приступают к непосредственной разделке.

Обвалка мяса – это отделение мяса от кости по определённой схеме, в результате чего получают крупнокусковые полуфабрикаты различного кулинарного назначения.

Обвалка мясных туш может производиться как в подвешенном состоянии, так и на обвалочных столах, а повар мясного цеха должен использовать ножи поварской тройки, мусат для их правки и защитные кольчужные сетки.

После обвалки мясо жилуют, т.е. удаляют крупные сухожилия, зачищают, срезают закраины. Обвалка может производиться как с полной, так и с частичной зачисткой кости, когда выделяются полуфабрикаты с костью: суповой набор или рагу. Для распила костей для суповых наборов целесообразно использовать специальные пилы для мяса, которые без особых усилий разрезают кости, замороженные мясные блоки и тушки птицы.

Определённые куски мясной мякоти, полученные в процессе обвалки, нарезают на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, а также пропускают через мясорубку для получения фарша, который используется для приготовления рубленой и котлетной массы. Приготовленные рубленые мясные полуфабрикаты укладывают в функциональные ёмкости и направляют в горячий цех на тепловую

обработку или охлаждаемые камеры для временного хранения.

Эффективная организация мясного цеха зависит от грамотно подобранного оборудования. Для обеспечения процесса обвалки в помещении мясного цеха должны быть установлены обвалочные столы и колода для рубки мяса. На производственных столах организуется нарезка порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов, а на рабочем месте повара должны присутствовать электронные весы для контроля выхода порционных полуфабрикатов и взвешивания необходимых ингредиентов. Для хранения достаточного запаса соли, специй и панировки целесообразно установить навесные кухонные полки. Для производства рубленых мясных полуфабрикатов организуют рабочие места по приготовлению фарша, а также дозировке и формовке рубленых мясных изделий. Здесь должны быть установлены мясорубка достаточной производительности и фаршемешалка, в которой осуществляется тщательное перемешивание всех компонентов фарша.

Из централизованного овощного цеха готовая продукция попадает в охлаждаемые камеры экспедиционного отделения, откуда направляется потребителям. Приём сырья и отпуск готовой продукции должен быть максимально механизирован, что позволит снизить затраты времени на транспортировку. Взвешивание овощей производят на загрузочных площадках складских и экспедиционных отделений, для чего используют товарные весы соответствующей грузоподъёмности.

В помещении овощного цеха должно быть предусмотрено как естественное, так и искусственное освещение, водоснабжение, канализация и система вентиляции. Особые требования предъявляются к полу, который, во избежание травматизма на производстве, не должен быть скользким.

Ассортимент полуфабрикатов овощного цеха:

- картофель сырой очищенный;
- картофель сырой очищенный сульфитированный;
- лук, морковь, свекла очищенные;
- капуста белокочанная зачищенная;
- лук зелёный, салат, укроп, петрушка, сельдерей обработанные.

Объём выпускаемой продукции определяется на основе плана-меню на следующий день. В централизованных овощных цехах учитывают заявки от предприятий доготовочных, на основе которых рассчитывается производственная программа и планируется работа овощного цеха.

Сырьё для выпуска полуфабрикатов получает начальник цеха или заведующий производством. Они несут ответственность за своевременную и качественную переработку овощей и отчитываются о расходе сырья.

Последовательность технологических операций в овощном цехе:

- мойка;
- очистка;
- дочистка;
- нарезка;
- расфасовка и транспортировка.

В овощных цехах малой и средней мощности чаще всего выделяют 2 технологические линии:

- переработка картофеля и корнеплодов;
- переработка капусты, лука, зелени, солений, сезонных овощей и фруктов.

1.3 Структура управления организацией

Организационная структура представлена на рисунке 1.1

Рисунок 1.1 – Организационная структура

Вертикальная дифференциация связана с разделением на уровне связи, построенным в иерархическом порядке. (руководитель верхнего уровня управляет деятельностью нижележащих уровней).

Обслуживающий персонал ресторана: шеф-повар - 1; зам. шеф-повара - 2; повара - 12; официанты - 12; барменов - 3; посудомойщицы - 2; уборщицы - 4.

Администрация разрабатывает для работников должностные инструкции на основе требований стандарта, квалификации и должностей с учетом ресторана. Обслуживающий персонал выполняют следующие общие требования:

- знать и соблюдать должностные инструкции;

- соблюдать требования санитарии и личной гигиены, гигиены рабочего места;
- соблюдать нормы профессиональной этики и культуры обслуживания посетителей;
- соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности;
- постоянно повышать квалификацию.

В состав производственных помещений входят: горячие и холодные цеха, моечная для посуды, сервизная, санузел, складское помещение, а также помещение для персонала.

В туалетных комнатах имеется подводка горячей и холодной воды, электрополотенце, зеркала, устройство автоматического включения освежителя воздуха. Также туалетные комнаты в ресторане оснащены диспенсерами — дозаторами туалетной бумаги, полотенец, салфеток и жидкого мыла.

К торговым помещениям относятся – это основной зал, банкет зал, VIP-комнаты. В основном зале расположены столы, рассчитанные на количество человек от 2 до 9. В каждой зоне гости могут разместиться на мягких диванах и удобных креслах. Имеется танцпол, большой контактный бар и сцена, просматриваемая со всех сторон зала.

Холодный цех — предназначен для приготовления, рационарования и оформления холодных блюд и закусок. Поскольку в холодном цехе значительное количество блюд и изделий не подвергающихся тепловой обработке, здесь строго соблюдаются санитарные правила при организации технологического процесса.

Моечная столовой посуды предназначена для мытья столовой посуды и приборов. Моечная столовой посуды располагается рядом с сервизной и имеет удобную связь с залом и раздачей. Моечные оснащают посудомоечными машинами, моечными ваннами, столами для сортировки и очистки посуды от остатков пищи, сушильными шкафами, стеллажами и шкафами для хранения чистой посуды.

Сервизная — помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды, приборов, хрусталя.

В туалетных комнатах имеется подводка горячей и холодной воды, электрополотенце, зеркала, устройство автоматического включения освежителя воздуха. Также туалетные комнаты в ресторане оснащены диспенсерами — дозаторами туалетной бумаги, полотенец, салфеток и жидкого мыла.

К торговым помещениям относятся – это основной зал, банкет зал, VIP-комнаты. В основном зале расположены столы, рассчитанные на количество человек от 2 до 9. В каждой зоне гости могут разместиться на мягких диванах и удобных креслах. Имеется танцпол, большой контактный бар и сцена, просматриваемая со всех сторон зала.

Светлый и стильный банкетный зал превосходно подойдет для свадебного торжества или юбилея. Зал идеально подходит под свадебные мероприятия от 20 до 70 человек. Вход в банкетный зал расположен со стороны набережной, а из больших окон открывается чудесный вид на набережную и Волгу.

Кальянные расположены на втором этаже, рассчитаны на 10-12 человек. Стены расписаны в марокканском стиле. Мягкие кресла и диваны со множеством подушек — прекрасное место для того что бы отдохнуть.

VIP зоны, территориально отдалённые от основного зала. Представляют собой четыре ниши, разделённые на две части текстильными решениями, позволяющие при желании уединиться или перенестись в основную атмосферу зала.

2 Технологический раздел

2.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления блюда

Рассмотрим сырье для приготовления блюда.

Вяленые томаты успешно используются в кухне большинства народов мира, ведь этот продукт имеет длительный срок хранения, поэтому может использоваться в любое время года, придавая любимому блюду такой чарующий аромат и вкус. Однако родиной этого деликатеса считаются Италия, Греция и Турция.

Сегодня вырастить и купить томаты несложно, ведь они общедоступны и выращиваются в каждой стране.

Но не каждая хозяйка может правильно завялить томаты, поэтому многие приобретают их в магазине, обязательно выбирая продукцию любимой марки, приготовленной по особому рецепту.

Перед использованием томатов в пищу их предварительно замачивают на 10-15 минут в горячей воде. Так плоды становятся более мягкими и менее солеными.

В кулинарии томаты чаще всего используются в составе блюд, например, салатов, пиццы, супов и т.д.

Иногда их используют в свободном виде в качестве закуски. Также они кладутся в ризотто, пасты и соусы.

Служат дополнением к рыбе и мясу.

Масло, которым заправлены томаты, также используется в кулинарии, например, в качестве заправки для салатов или как составляющий компонент соусов.

В силу своего происхождения сулугуни имеет не так много вариаций. Причиной появления рассольного сыра стал очень непродолжительный срок жизни молока в жарком климате. Соответственно, степень солености сыра зависит, в первую очередь, от требуемого срока хранения. Самым нежным считается слабосоленый сулугуни, трех-четырёхдневной выдержки.

Копчение, пожалуй, наиболее радикальный способ продлить срок годности продукта. Оно к тому же придает сыру едва уловимый аромат дыма и красноватую корочку. Чтобы получить копченый сыр на производстве, сырные головы на 40–50 минут помещают в камеры, наполненные дымом. В домашних хозяйствах все гораздо романтичнее: сыр пропитывают ароматом ольховых или шелковичных дров, подвешивая над открытым очагом.

Для придания сулугуни большей пикантности в сырную массу добавляют терпкую паприку или душистые травы. Хозяйки нередко вкладывают в середину сырного пласта мяту, смешанную со свежим творогом. Сулугуни изготавливают преимущественно из коровьего молока. Хотя по вкусовым характеристикам, безусловно, выигрывают разновидности из смешанного сырья (технология допускает присутствие до четырех разных сортов). По цвету такой сыр варьирует от белого до нежно-молочного. Но, если повезет, и на щедом столе вы увидите сулугуни желтого цвета, имейте в виду – перед вами редкий деликатес из молока буйволиц.

Курица используется в кулинарии в течение длительного времени. На сегодняшний день выращиванием этой птицы занимается множество стран, хотя в Китае и Индии можно еще встретить диких кур. Эта птица считается самой распространенной по всему миру, но самыми большими производителями являются Америка и Китай. На прилавки магазинов тушки поступают уже очищенными, и готовыми к приготовлению. В среднем вес одной курицы составляет от 1,5 до 5 кг, все зависит от породы и способа выращивания птицы. Тушка должна быть плотной с белой кожей с легким розовым и желтым оттенком. Грудка у курицы должна быть округлой, а мясо у свежей птицы имеет светло-розовый цвет.

Курица широко используется в разных кухнях мира. Мясо птицы можно поддавать различной кулинарной обработке, к примеру, тушить, варить, запекать, готовить на пару, гриле, а также жарить. Большой популярностью пользуется копченая курица. На основе мяса птицы можно

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 50764-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Госстандарт России, 2010.
2. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2009.
3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию. -М.: Стандартинформ, 2009.
4. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2009.
5. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Академия, 2013. — 352 с. Афонин Э.А., Васильев Д.А. Учебное пособие по курсу Технология производства продукции животноводства. Часть 1. Производство полуфабрикатов, быстрозамороженных готовых блюд, колбасных изделий, продуктов из свинины и говядины. Учебное пособие. — Ульяновск, УГСХА, 2007. — 71 с.
6. Ахмадеева О. А., Идрисова А. И. Тенденции развития рынка общественного питания в России // Молодой ученый. - 2016. - №8. - С. 483-486
7. Ахметзянов Ю.А. Татарская кухня: татарское книжное издательство. - М.: Академия, 2000 - 302 с.
8. Барышникова Н. И., Зайцева Т. Н., Мироманова Ю. В., Бакланова В. В. Управление качеством на предприятиях общественного питания // Молодой ученый. - 2017. - №1. - С. 145-149.
9. Зайцева Т. Н., Лаптева М.Д., Миллер Д.Э., Ходакова Е.Е. Исследование целевого потребительского сегмента на примере ресторана г. «Магнитогорск» // Молодой ученый. - 2017. - №3. - С. 87-90
10. Зайцева Т.Н., Кочеткова А.В., Мажитова Н.Р. Слоуфуд как новое направление в ресторанном бизнесе / Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: [Электронный ресурс]. – Мат. VII Междунар. Интернет-конф. 22 января - 26 марта 2018 г. / Под общей ред. д-ра техн. наук, проф. Е.Н. Артемовой, канд. техн. наук Н.В. Глебовой. - Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2018. С. 459-461
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф.

образования. — М.: Академия, 2012. — 320 с.

12. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии Повар. Учебное пособие для НПО. — М.: ИЦ Академия, 2011. — 175 с.

13. Особенности химического состава, строение ткани и технологические свойства продуктов растительного происхождения: учебное пособие. Л.И. Николаева, Г.С. Лешкова, Л.В. Рыжова и др. - Екатеринбург, 2010 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 2011.

14. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. – М.: Цитадель-трейд, 2010. – 752 с.

15. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. Нормативная и технологическая документация. – М.: Хлебпродинформ, 2010. – 386 с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: в 2 Ч. М., 2010. Ч. 1; М., 2011. Ч. 2.

17. Суханова С.Н. Лекции по МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Сенгилей: Сенгилеевский технологический техникум, 2014. — 28 с.

18. Товароведная экспертиза мяса и продуктов его переработки. Ч 1. Товароведная экспертиза продукции животноводства и гидробионтов: метод. указания / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак.; сост.: Д. А. Плотников, Е. В. Михеева. - Новосибирск, 2015.- 88 с.

19. Функционально-технологические свойства и технологическая ценность пищевых продуктов: учебное пособие. Л.И. Николаева, Г.С. Лешкова, Л.В. Рыжова и др. - Екатеринбург, 2008

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/105400>