

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/276032>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Содержание

Введение 2

1. Теоретические основы приготовления 4

1.1 Ассортимент 4

1.2 Основы технологии приготовления 4

2. Анализ производственно-хозяйственной деятельности ресторана 9

2.1 Характеристика предприятия общественного питания 9

2.2 Назначение горячего цеха, виды выполняемых работ 11

2.3 Структура, организация деятельности, количество работников, их разряды и квалификация 13

2.4 Предложения по совершенствованию организации работ, технологии приготовления горячих блюд 16

3. Совершенствование предприятия общественного питания 23

3.1 Подбор технологического оборудования и оснастки 23

3.2 Объемно-планировочное решение проектируемого участка 24

3.3 Организация деятельности цеха. Технологическая карта 25

3.4 Охрана труда, пожарная безопасность 28

3.5 Расчет технических и экономических показателей деятельности 30

Заключение 36

Список литературы 38

Приложение 1 41

Приложение 2 51

Введение

Рынок общественного питания занимает одно из самых значимых мест в современном мире, помогает разрешить многие социально-экономические вопросы: предоставление населению качественного питания «вне дома», эффективное использование свободного времени клиентов, рост спроса на продовольственные ресурсы и их рациональное потребление, рост производительности труда и т. д.

Под общественным питанием понимается самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов.

Организация общественного питания является одним из краеугольных камней системы гостеприимства, обеспечивающей качество национального или регионального туристского продукта.

В последние годы на ресторанном рынке наблюдается тенденция к использованию инновационных методов питания с более высокими характеристиками.

Российский рынок общественного питания имеет относительно высокую долю в валовом внутреннем продукте, и перспективы его роста многообещающие. Рынок общественного питания в России имеет большой потенциал для дальнейшего роста как в количественном (географическом), так и в качественном отношении.

Одним из достаточно популярных форматов обслуживания в общественном питании является шведский стол. Благодаря разнообразию блюд, скорости обслуживания и общей доступности цен «шведский стол» давно завоевал признание во многих странах. Без него не обходится ни один большой отель, его устанавливают во многих ресторанах и кафе, он часто незаменим на банкетах и кейтеринговых мероприятиях.

Цель данной выпускной квалификационной работы – осуществить совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции для шведского стола в ресторане «Ладога» при гостинице.

Задачи данной работы:

- 1) Разработать ассортимент блюд для шведского стола;
- 2) Описать основы технологии приготовления блюд для шведского стола;
- 3) Провести анализ производственно-хозяйственной деятельности ресторана;
- 4) Дать характеристику предприятия общественного питания;
- 5) Описать назначение горячего цеха, виды выполняемых работ;
- 6) Описать структуру и организацию деятельности в горячем цехе, осуществить расчет количества работников, описать их разряды и квалификацию;
- 7) Разработать предложения по совершенствованию организации работ, технологии приготовления горячих блюд
- 8) Осуществить подбор технологического оборудования и оснастки;
- 9) Описать объемно-планировочное решение проектируемого участка;
- 10) Рассмотреть организацию деятельности цеха;
- 11) Описать особенности охраны труда и пожарной безопасности;
- 12) Рассчитать технические и экономические показатели деятельности ресторана.

1. Теоретические основы приготовления

1.1 Ассортимент

Шведский стол - это особый способ подачи блюд, который отличается от традиционного, когда в зал выносят несколько столов, на одном располагается посуда и столовые приборы, а на других - всевозможные блюда от легких закусок до горячего. Как правило, продукты выкладываются на тарелки, противни, гастроемкости.

Шведский стол формируется по принципу обычного меню: холодные закуски, супы, горячие мясные блюда, горячие рыбные блюда, гарниры, десерты и хлеб.

С целью совершенствования ассортимент блюд для шведского стола в ресторане будут предложены следующие блюда:

- 1) Маринованная утиная грудка с брусничным соусом,
- 2) Стейк семги в горчично-кунжутной панировке с овощами гриль,
- 3) Плов с бараниной и запеченными фруктами,
- 4) Репа, фаршированная белыми грибами,
- 5) Биф Веллингтон,
- 6) Голубцы со сметаной,
- 7) Скоблянка мясная,
- 8) Пельмени «Боярские»,
- 9) Говядина с овощами гриль,
- 10) Тальятелле с говядиной в сливочном соусе.

1.2 Основы технологии приготовления

Рассмотрим технологию приготовления блюд для шведского стола.

Говядина с овощами гриль

Кусок говядины промывают под струей холодной воды, обсушивают полотенцем и нарезают. Порционные куски солят, перчат, обжаривают в хоспере до нужной степени прожарки. Перец болгарский, кабачки нарезают на дольки, томаты нарезают кольцами. Овощи солят, перчат, смазывают маслом и обжаривают в хоспере.

Биф Веллингтон

Грибы моют и пропускают через блендер до однородной массы. Грибы обжаривают, добавляют соль и черный молотый перец. На бекон выкладывают обжаренные грибы.

Вырезку подготавливают, обвязывают шпагатом, добавляют соль, перец черный молотый и обжаривают до появления золотистой корочки со всех сторон. Шпагат убирают и обжаренную вырезку смазывают горчицей и укладывают в подготовленный бекон, смазанный грибами, и заворачивают.

Слоенное тесто раскатывают и в него укладывают подготовленную ранее вырезку в беконе. Смазывают противень сливочным маслом и выкладывают на него слоенное тесто с вырезкой. Ставят в пароконвектомат

при температуре 200 0С на 20 минут.

Голубцы со сметаной

Кочаны белокочанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья, которые выравнивают и слегка отбивают. Для приготовления фарша, мясо измельчают на мясорубке, рис отваривают до полуготовности, мелко шинкуют репчатый лук, отжимают и смешивают с мясом и рисом.

На подготовленные лист капусты выкладывают фарш и заворачивают его, придавая изделию цилиндрическую форму.

Голубцы кладут на противень, смазанный растительным маслом, и обжаривают в жарочном шкафу, после этого заливают овощным отваром и тушат в пароконвектомате в режиме «Жар-Пар» в течение 20-25 минут.

Репа, фаршированная белыми грибами

Грибы промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем грибы отваривают в течение 20-30 минут. Репу очищают. Бланшируют репу в кипящей подсоленной воде в течение 5 минут. Вынимают сердцевину из каждой репы так, чтобы остались стенки толщиной 0,5-1 см. Лук и морковь нарезать маленькими кубиками. Грибы рубят и обжаривают на сильном огне в оливковом масле, добавляют лук, морковь, тушат в течение 5 минут. Добавляют соль, перец черный молотый. Заполняют репы фаршем, запекают в течение 25 минут.

Скоблянка мясная

Картофель моют, очищают и нарезают соломкой. Замороженную говядину и курицу нарезают на тонкие слайсы. Репчатый лук очищают, моют и нарезают полукольцами. Шампиньоны очищают, моют и нарезают. Отдельно обжаривают картофель, до образования румяной корочки.

Мясо обжаривают. К мясу добавляют подготовленный лук, соль и черный молотый перец и тушат, немного добавив воды. Добавляют нарезанные шампиньоны и тушат все вместе. Затем добавляют обжаренный картофель и подают.

Стейк семги в горчично-кунжутной панировке с овощами гриль

Стейк семги солят, обмазывают дижонской горчицей, панируют в кунжуте и обжаривают на сковороде со всех сторон до готовности. У болгарского перца удаляют плодоножку, семенную коробку, затем моют и нарезают. У цукини удаляют плодоножку, моют и нарезают. Овощи обжаривают на гриле.

Плов с бараниной и запеченными фруктами

Мясо нарезают кусочками по 20-30 гр., солят, и обжаривают. После этого добавляют пассированные с томатом лук, морковь, заливают водой и доводят до кипения.

Рис промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, накрывают крышкой и ставят на противень с водой в жарочный шкаф для упревания на 1 час.

Яблоки, груши моют, очищают, вырезают сердцевину, а мякоть нарезают средними дольками. Тыкву моют, очищают, нарезают на небольшие кусочки. Выкладывают яблоки, груши и тыкву в форму и запекают при 180°С 20-25 минут. Соединяют готовый плов с запеченными фруктами и тыквой.

Маринованная утиная грудка с брусничным соусом

Утиную грудку обрабатывают и маринуют. Для маринада курагу промывают, высушивают и измельчают в блендере. Затем смешивают с соевым соусом, кетчупом и растительным маслом. Маринуют утиную грудку 60 мин.

Далее грудку достают из маринада, обсушивают бумажным полотенцем и обжаривают с двух сторон до золотистой корочки на растительном масле. Обжаренную грудку перекладывают в сотейник, заливают маринадом и доводят до готовности в жарочном шкафу 20 минут при температуре 200 0С. Затем готовую грудку вынимают. Грудку охлаждают и нарезают.

Соус: бруснику с/м размораживают, взбивают блендером. Затем добавляют сахар, вишневый ликер, розмарин, и уваривают. При реализации поливают теплым ягодным соусом.

Тальятелле с говядиной в сливочном соусе

Чеснок очищают и мелко измельчают. У петрушки стебли нарезают колечками по 1 мм. Листья мелко измельчают и смешивают с чесноком.

Отварить тальятелле до степени аль денте.

Мясо нарезают на маленькие кусочки (20-30 г) и обжаривают на оливковом масле. Посыпают петрушкой с чесноком, перемешивают, добавляют сливки и доводят до кипения.

Откидывают пасту на дуршлаг и перекладывают в сотейник с соусом. Добавляют перец, перемешивают, готовят 1 мин. и подают. При подаче посыпают тертым пармезаном.

Пельмени «Боярские»

Сначала готовят фарш. Для этого мелко шинкуют зелень и репчатый лук, отжимают и смешивают с мясом. Черемшу моют, мелко режут, смешивают с фаршем, солят, перчат, тщательно вымешивают.

Нормативная документация

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования /Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации. — М.: Изд-во стандартов, 2012. – 15 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия / Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации. — М.: Изд-во стандартов, 2013. – 18 с.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Учебная и научная литература

5. Андонова Н. И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 268 с.
6. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. Москва: Академия, 2015. - 320 с.
7. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 212 с.
8. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / А.Т. Васюкова. - Москва: Дашкова и К, 2015. – 350 с.
9. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: КНОРУС, 2018. - 322 с.
10. Денисова О.И. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / О. И. Денисова. Кострома: Изд-во Костром. гос. ун-та, 2017. - 67 с.
11. Кустова И.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособ. / И.А. Кустова. – Самара: СГТУ, 2015. – 131 с.
12. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З. П. Матюхина. - Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.
13. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. Москва: Академия, 2015. - 192 с.
14. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник / Г. П. Семичева. Москва: Академия, 2017. - 208 с.
15. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. Москва: Академия, 2019. - 240 с.

Периодическая литература

16. Аитова А. К. Пожарная безопасность предприятий общественного питания / А. К. Аитова; науч. рук. Л. Г. Деменкова // Прогрессивные технологии и экономика в машиностроении: сборник трудов XI Всероссийской научно-практической конференции для студентов и учащейся молодежи, 9-11 апреля 2020 г., Юрга. — Томск: Изд-во ТПУ, 2020. - С. 95-98.
17. Веретенников А.Н., Чимитдоржиев Ж.Ж. Тенденции и барьеры развития российского рынка услуг питания // Вестник ХГУЭиП. 2019. №2. С. 103-117.
18. Заречнева А. В. Гастрономический аспект приготовления и приема пищи на Руси / А. В. Заречнева // Всероссийский фестиваль науки NAUKA. XXII Международная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Наука и образование» (г. Томск, 16–20 апреля 2018 г.). Томск: Изд-во ТГПУ, 2018. – С. 33-36.
19. Ермаков Е.А., Береза Ю.В., Сергеева С.М., Новикова Ж.В. Конкурентоспособные направления развития индустрии питания // Экономические исследования и разработки. 2020. №7. С. 13-17.
20. Романова Н.К., Тырышкина О.А., Ткаченко О.В. Расширение ассортимента блюд русской кухни для

специализированных предприятий общественного питания // Вестник КТУ. 2014. №21. С. 255-256.

21. Шумилова А. Д., Николаева Т. А., Головачева О. В. Современные тенденции в индустрии общественного питания // StudNet. 2020. №12. С. 591-604.

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/276032>