

**Министерство науки и образования РТ**  
**ГАОУ ВО Альметьевский государственный институт муниципальной**  
**службы**  
**Факультет СПО**

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ И РАСШИРЕНИЕ**  
**АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**  
**РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ГЛАЗИРОВАНИЯ НА ПРИМЕРЕ**  
**СТОЛОВОЙ ГАОУ ВО «АГИМС»**

**Выполнил:**  
**Студентка гр №401**  
**Юманова Ефросиния Алексеевна**  
**Научный руководитель:**  
**преподаватель**  
**Юнусова Э.Ф.**

# Цели и задачи дипломной работы:

Целью выпускной квалификационной работы является совершенствование технологии и расширение ассортимента мясных блюд с использованием различных видов глазирования.

В соответствии с целью поставлены и решены следующие задачи:

1. Изучить современные тенденции в технологии приготовления мясных блюд для столовой;
2. Изучить новые виды оборудования для совершенствования имеющегося оборудования в столовой;
3. Разработать новые мясные блюда с использованием различных видов глазирования ;
4. Разработать нормативно-техническую документацию на новые блюда для столовой.

Объектом исследования в данной работе являются мясные блюда с использованием различных видов глазирования для столовой.

Предметом являются мероприятия по разработке новых блюд и технологии приготовления мясных блюд с использованием различных видов глазирования.

Главной задачей работы столовой является поддержание умственной работоспособности студентов, преподавательского состава и других работников данного учебного учреждения. Поэтому правильная организация работы столовой играет существенную роль в выполнении этой задачи.



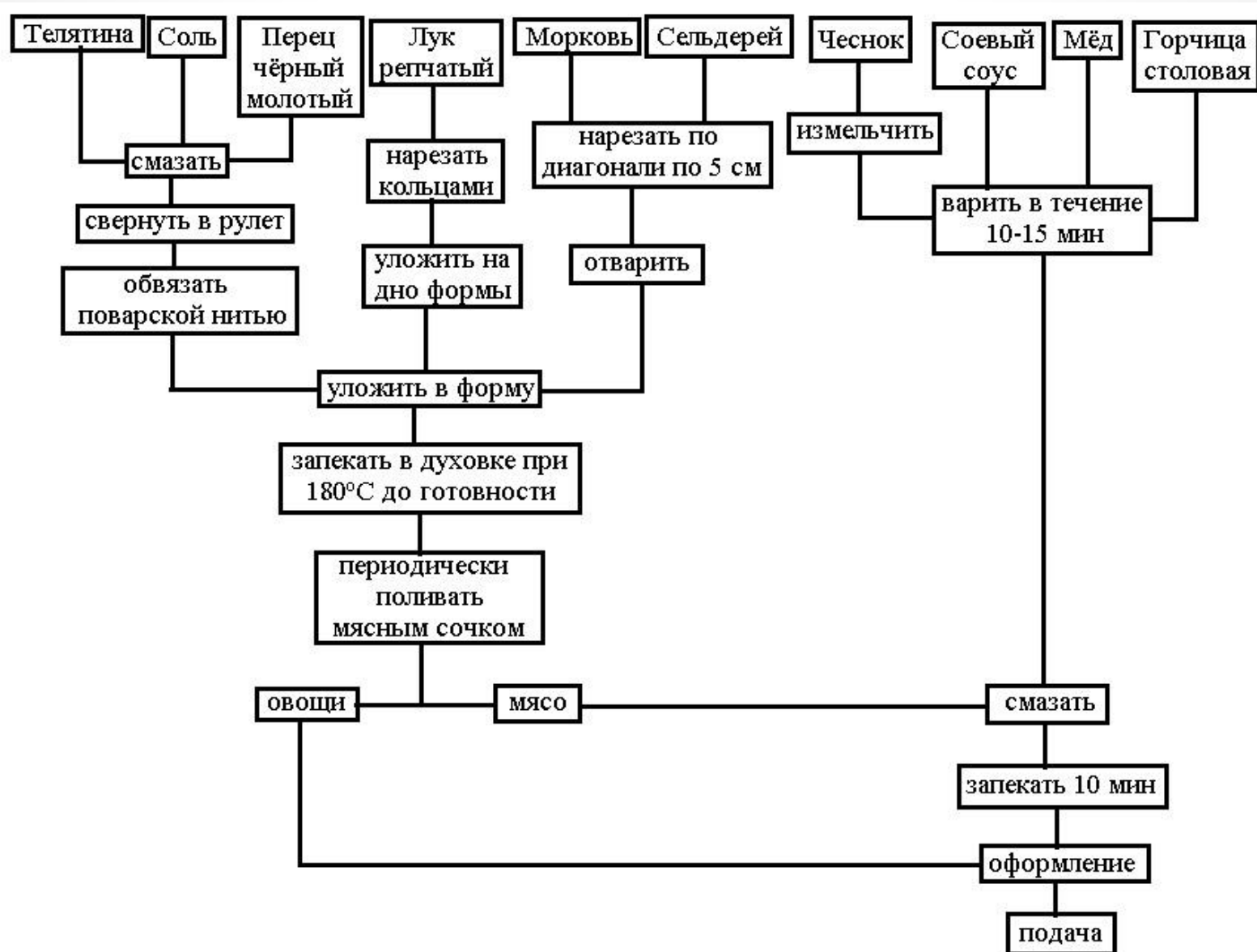
## «Телятина в медово-чесночной глазури с овощами»

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1	2	3
Говядина (без костей)	152	140
Сельдерей	71	60
Морковь	73	55
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	5	5
Соевый соус	10	10
Чеснок	4	4
Мёд	10	10
Горчица столовая	10	10
Итого	-	250



# Аппаратно-технологическая схема на блюдо

## «Телятина в медово-чесночной глазури с овощами»



# Энергетическая ценность блюда

## «Телятина в медово-чесночной глазури с овощами»

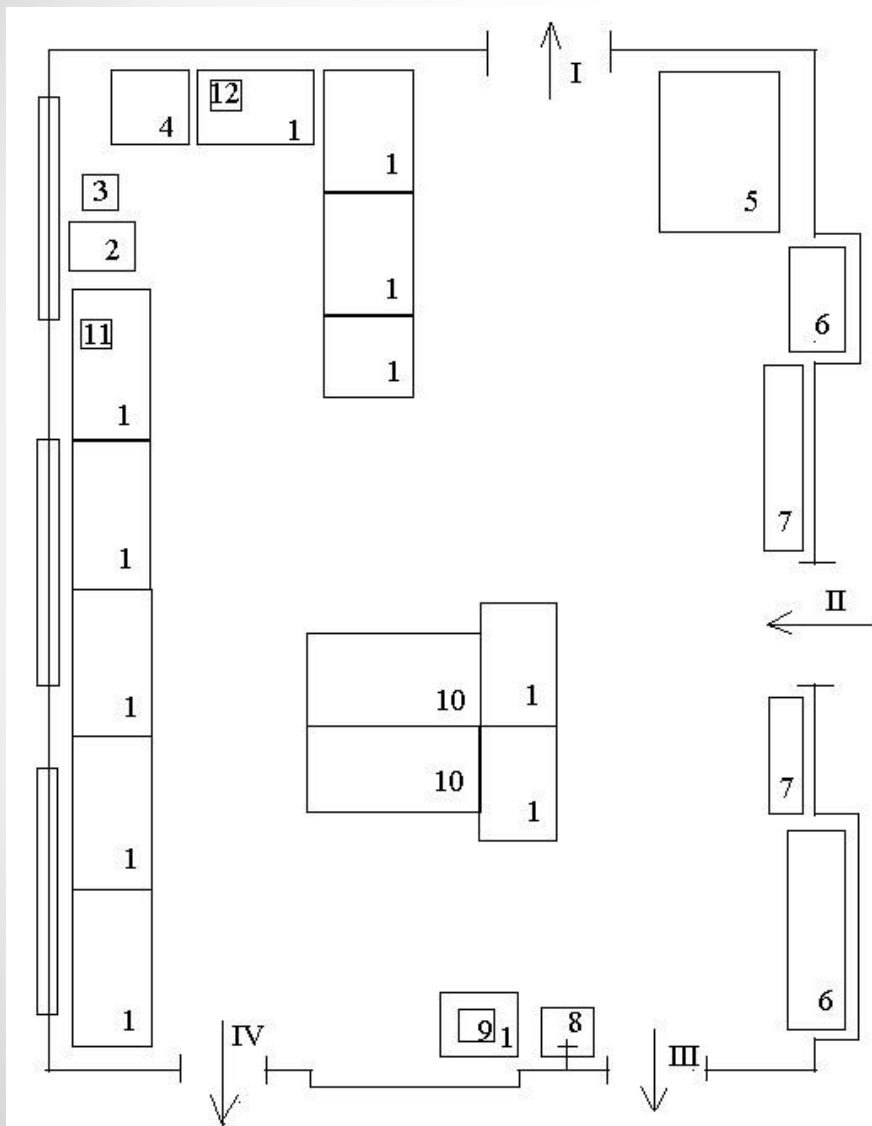
№	Наименование продукта	Кол-во продуктов, г.	Кол – во белков, г		Кол – во жиров, г		Кол – во углеводов, г		Энергетическая ценность, ккал
			В 100 г.	Расчет-ное	В 100 г.	Расчет-ное	В 100 г.	Расчет-ное	
1	Телятина	152	19,7	33,49	2,0	3,4	0	0	
2	Сельдерей	71	0,9	0,54	0,1	0,06	2,1	1,26	
3	Морковь	73	1,3	0,71	0,1	0,05	6,9	3,79	
4	Лук репчатый	48	1,2	0,48	2,7	1,08	7,6	3,04	
5	Масло растительное	5	0	0	99,9	4,99	0	0	
6	Соевый соус	10	0,7	0,07	0,1	0,01	4,2	0,42	
7	Чеснок	4	6,5	0,26	0,5	0,02	29,9	1,19	
8	Мёд	10	0,8	0,08	0	0	80,3	8,03	
9	Горчица	10	9,9	0,99	5,3	0,53	12,7	1,27	
	Итого	250		36,62		10,14		19	281

## Калькуляционная карта на блюдо

### «Телятина в медово-чесночной глазури с овощами»

№	Наименование сырья	«__»__2017г.		
		Кол-во, кг	Цена, руб	Сумма, руб
1	Телятина (мякоть)	0,152	380	57,76
2	Сельдерей	0,071	200	14,2
3	Морковь	0,073	25	1,82
4	Лук репчатый	0,048	20	0,96
5	Масло растительное	0,005	80	0,4
6	Соевый соус	0,010	150	1,5
7	Чеснок	0,004	100	0,4
8	Мёд натуральный	0,010	500	5
9	Горчица	0,010	500	5
	Стоимость, руб			87,04
	Наценка 5% руб. коп.	4,35		
	Цена продажи блюда, руб. коп.	91,39		
	Выход блюда, грамм	250		

# План горячего цеха до реконструкции



№	Наименование оборудования	Кол-во, ед.
1	Столы производственные	11
2	Машина протирочно-резательная МПР-350М	1
3	Тестомесильная машина HS20 Spiral Mixer	1
4	Сковорода электрическая Abat	1
5	Шкаф жарочный электрический ЭШ-3К	1
6	Шкаф производственный ШП-3Д	2
7	Стеллажи производственные из нержавеющей стали	2
8	Раковина для мытья рук ВРК-45	1
9	Пароконвектомат Abat tm	1
10	Плита газовая Grill Master	2
11	Весы настольные SW-5	1
12	Слайсер СЭМ-220	1



# Предлагаемое оборудование

Электрическая плита  
ITERMA

ПКЭ-4ПР-1070/850/860-24



Жарочная поверхность  
KR-I240-EG818



# Шкаф

**ХОЛОДИЛЬНЫЙ**

**Polair Standart**

**СМ105-S**



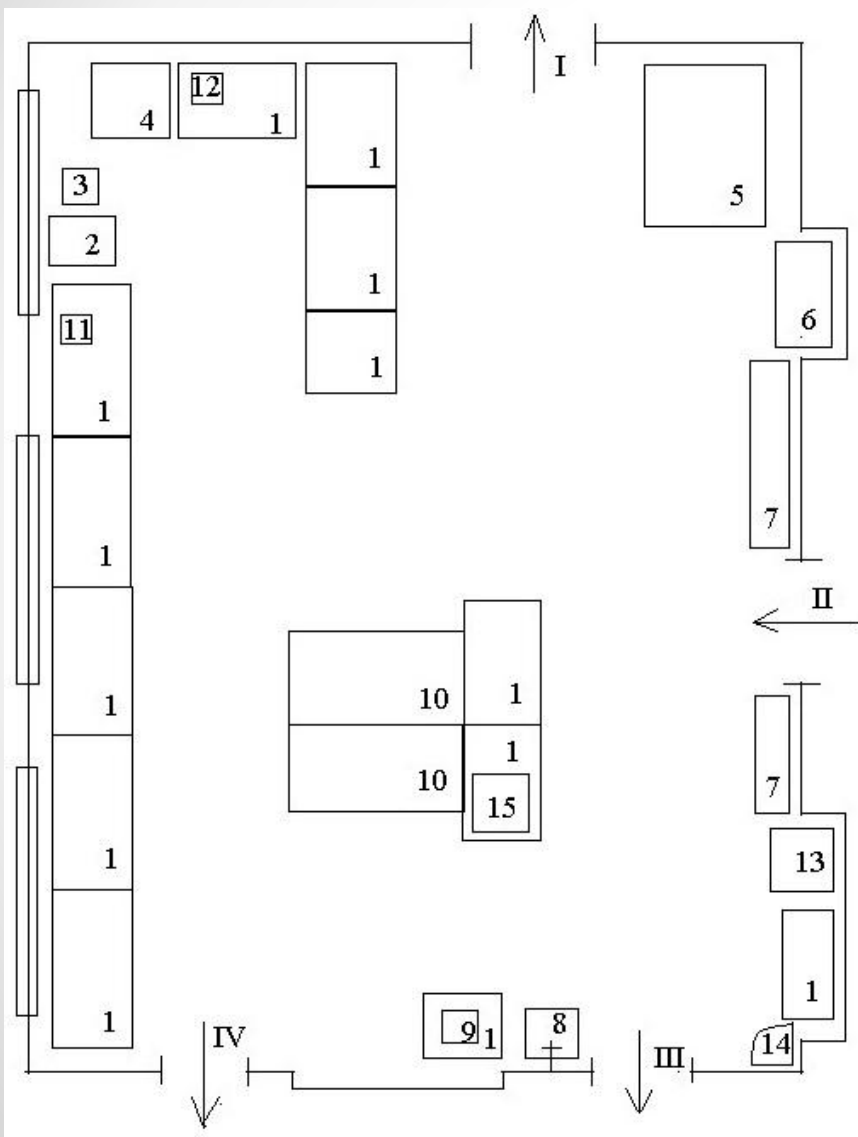
**Стол производственный  
из нержавеющей стали  
СЭП106н**



**Раковина для  
мытья продуктов  
(угловая)**



# План горячего цеха после реконструкции



№	Наименование оборудования	Кол-во
1	Столы производственные	12
2	Машина протирочно-резательная МПР-350М	1
3	Тестомесильная машина HS20 Spiral Mixer	1
4	Сковорода электрическая Abat	1
5	Шкаф жарочный электрический ЭШ-3К	1
6	Шкаф производственный ШП-3Д	1
7	Стеллажи производственные из нержавеющей стали	2
8	Раковина для мытья рук	1
9	Пароконвектомат	1
10	Плита электрическая ITERMA ПКЭ-4ПР-1070/850/860-24	2
11	Весы настольные	1
12	Слайсер	1
13	Шкаф холодильный Polair Standart CM105-S	1
14	Раковина для мытья продуктов (угловая)	1
15	Жарочная поверхность KR-I240-EG818	1

# Выводы и предложения

**В ходе выполненной дипломной работы были разработаны новые блюда из мяса с использованием глазирования, составлены калькуляционные карты на них.**

**Хотелось бы предложить предприятию некоторые изменения в реконструкции горячего цеха столовой, а именно:**

• • •

- заменить газовые плиты на электрические;**
- установить жарочную поверхность;**
- установить холодильный шкаф.**

**Спасибо за  
внимание!**